

Self-Cleaning Double 27" Built-In Wall Oven with Upper Microwave

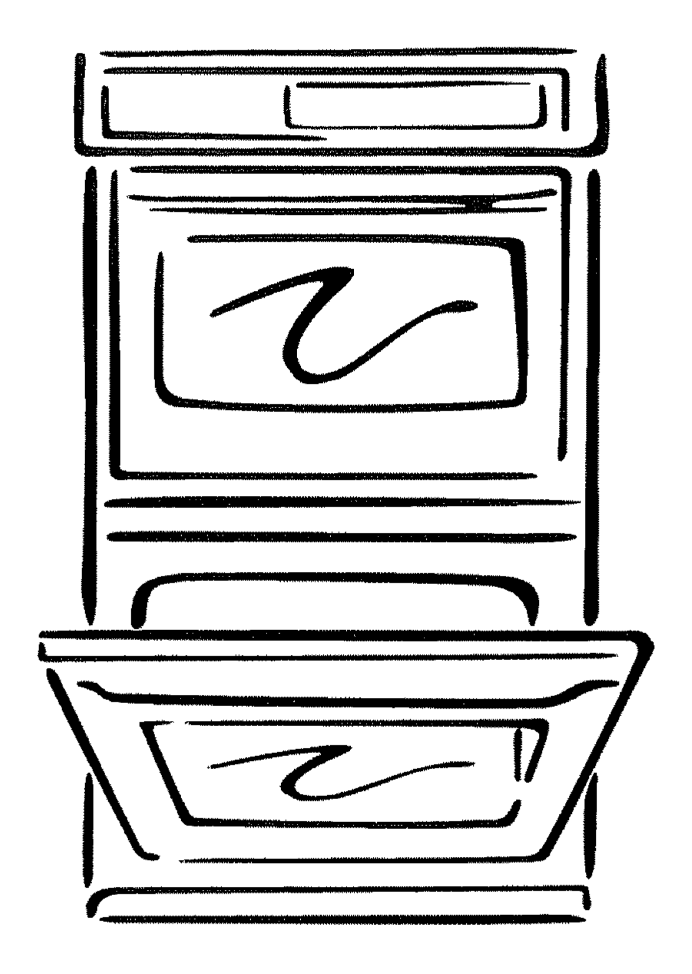
Use & Care Guide

Horno doble de 27" de pared con autolimpieza y microondas superior

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 911.47692, 47699

ENGLISH ESPAÑOL



229C4020P280-1
(SR-10475)

Sears, Roebuck and Co.,
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.sears.com

SELF-CLEANING BUILT-IN WALL OVEN WITH MICROWAVE

TABLE OF CONTENTS

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. They are located on the vertical side trim, when the microwave oven door is opened.

MODEL NUMBER: ______________________

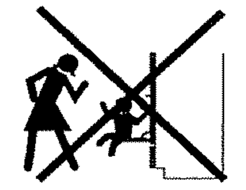
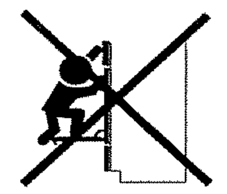
SERIAL NUMBER: ______________________

© Sears, Roebuck and Co.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance. When using gas or electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

IMPORTANT: To ensure safety for yourself, family, and home, please read your Use and Care Guide carefully. Keep it handy for reference. Pay close attention to Safety Sections. **BE SURE** your appliance is installed and grounded by a qualified technician.

- **DO NOT** leave children alone or unattended near an appliance in use.
- **TEACH CHILDREN** not to play with controls or any part of the appliance and not to sit, climb, or stand on the door or any part of the appliance.
- **CAUTION: NEVER STORE** items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured.
- **KEEP THIS** book for later use.
- **NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this guide. All other work should be done by a qualified technician.
- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room.
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains, dishcloths, towels, pot holders, and other linens a safe distance from the appliance.
- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a pot holder. Make sure the pot holder is dry. Moist pot holders could cause steam burns. **DO NOT** let pot holders touch hot surfaces.
- **ALWAYS KEEP** your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids).
- **ALWAYS KEEP** the oven area free from things that will burn. Food, wooden utensils, and grease buildup could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.
- **NEVER HEAT** unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.
- **NEVER LEAVE** containers of fat or drippings in your oven.
- **NEVER TRY** to clean a hot surface. Some cleaners produce noxious fumes and wet cloths or sponges could cause steam burns.
- **NEVER WEAR** loose-fitting clothing when using your appliance.
- **BE SURE** the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure.
- **LARGE SCRATCHES OR IMPACTS** to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- **DO NOT** touch heating elements, surfaces near them, or interior oven surfaces. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or flammable material contact the elements or hot surfaces until they have had time to cool. Other surfaces near the oven vent openings, oven door, and window surfaces may also be hot enough to cause burns.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

OVEN SAFETY

- **PLACE OVEN RACKS** in the desired position while the oven is cool. If racks must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact the hot oven element.
- **AFTER BROILING**, always take the broiler pan and grid out of the oven and clean them. Leftover grease in the broiler pan could catch fire the next time you use your oven.
- **ALWAYS USE** care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.
- **NEVER USE** aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could start a fire, or electrical shock could result.
- **NEVER BLOCK** the oven vent opening.

SELF-CLEAN SAFETY

- **CLEAN ONLY** the parts listed in this manual. Follow all cleaning instructions. Be sure to remove the broiler pan and grid before self-cleaning.
- **NEVER RUB**, move, clean or damage the door gasket on self-cleaning ovens. It is essential for a good seal.
- **NEVER TRY** to clean utensils, cookware, removable parts, or broiler pan and grid in the self-clean cycle.
- **DO NOT USE** oven cleaners – No commercial oven cleaner or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **IF THE SELF-CLEANING** mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

IMPORTANT SAFETY NOTICE!

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn their customers of potential exposure to such substances. The fiberglass insulation in a self-cleaning oven will give off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open door or window or using a ventilation fan or hood.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire. Never use water on a grease fire; it will only spread the flames.

OVEN FIRE:

Do not try to move the pan!

1. Close the oven door and turn controls off.
2. If fire continues, carefully open the door, throw baking soda on the fire, or use a dry chemical, foam, or halon-type extinguisher.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

MICROWAVE SAFETY



When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:
WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

- **Read all instructions before using this appliance.**
- **Read and follow the specific microwave safety instructions.**

- **THIS APPLIANCE** must be grounded. Connect only to properly grounded junction box. See the Grounding Instructions in the Installation Instructions.
- **USE** this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- **INSTALL** or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Instructions.
- **DO NOT** cover or block any openings on the appliance.
- **THIS MICROWAVE** oven is not approved or tested for marine use.
- **DO NOT** operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- **AS WITH ANY APPLIANCE**, close supervision is necessary when used by children.
- **DO NOT** heat food in closed containers, such as glass jars, which may explode.
- **DO NOT** pop popcorn in your microwave unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- **DO NOT** overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- **DO NOT** operate the microwave oven if it is empty.
- **DO NOT** use your microwave oven as a storage space.
- **DO NOT** overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- **REMOVE** wire twist-ties from paper or plastic bags before placing in the oven.
- **DO NOT** use your microwave oven to dry newspapers.
- **DO NOT** use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins, and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided.
- **IF MATERIAL INSIDE** the oven should ignite, close the door, turn the oven off, and disconnect the power to the appliance.
- **OVERSIZED** food or oversized metal cookware should not be used in a microwave oven. Electrical shock or fire could occur.
- **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad, causing electrical shock.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **DO NOT** defrost frozen beverages that have narrow-necked bottles. Pressure could build up, causing the bottle to burst.
- **USE POT HOLDERS** when removing cookware from the oven. Cookware could become hot during cooking due to the transferred heat from the food.
- **BE CAREFUL** touching the walls or the oven bottom during or after cooking. The walls and floor could become hot.
- **DO NOT** boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside the egg yolk and will cause the egg to burst.
- **USE PLASTIC** containers that are approved by the manufacturer for microwave use. Do not allow children to use plastic containers unless supervised. Do not subject empty containers to microwaving.
- **FOODS WITH UNBROKEN OUTER SKIN**, such as potatoes, sausages, tomatoes, apples, chicken liver, egg yolks, and other giblets, should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- **MAKE SURE PLASTIC WRAPS** used during microwave cooking are approved for microwave use.
- **SPONTANEOUS BOILING:** Under certain circumstances, liquids may start to boil during or shortly after removal from the oven. Stirring the liquid briefly before removing the container will help prevent burns or splashing of liquids.
- **DO NOT** heat baby food in glass jars in the microwave.
- **BOILABLE COOKING POUCHES** and tightly closed plastic bags should be slit, pierced, or vented as directed by package. If they are not vented in some way, pressure will cause them to burst.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

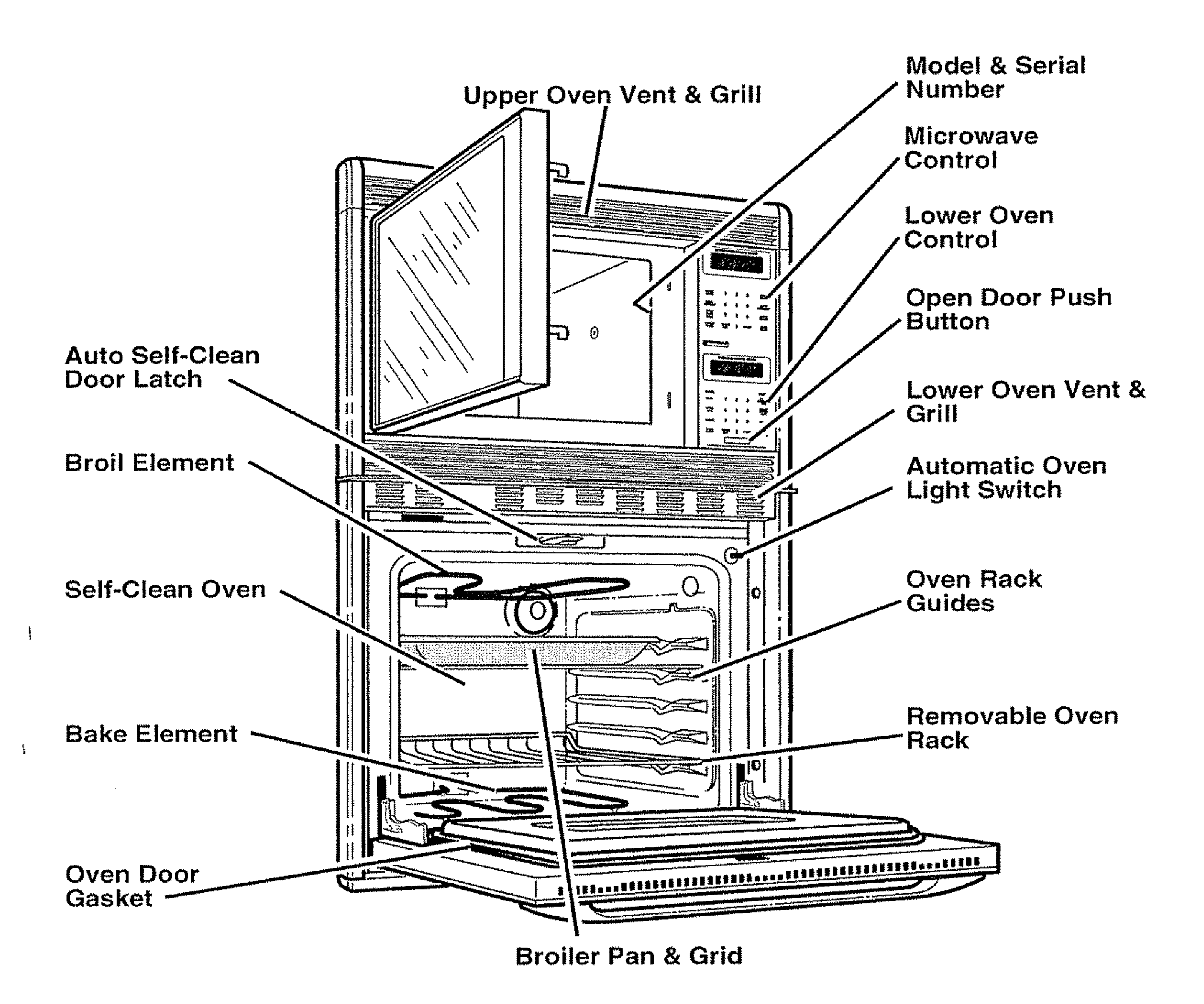
- **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. **It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.**
- **DO NOT** place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- **THE OVEN** should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.
- **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  1. door (bent)
  2. hinges and latches (broken or loosened)
  3. door seals and sealing surfaces.

REMOVAL OF PACKAGING TAPE

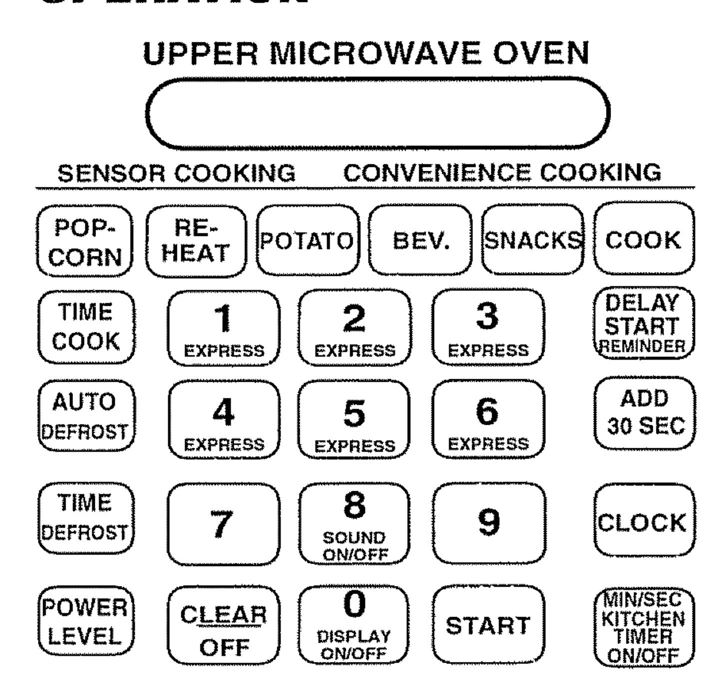
To remove the adhesive residue left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil, or cooking oil. With a soft cloth, rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to insure no damage is done. **This should be done before the oven is turned on for the first time. The tape cannot be removed once the oven has heated.** Packaging tape may be found in the following areas: Door Handle, Control Panel Area, Door Trim, and Oven Area.

OPERATION

FEATURES OF YOUR OVEN



OPERATION



With your new Microwave Oven, you can microwave by time, by using the Sensor features, or by using the Auto features.

TIME FEATURES

TIME COOK **EXPRESS COOK**
TIME DEFROST **ADD 30 SEC**

Time Features allow you to set the exact amount of time needed to prepare foods, up to 99 minutes and 59 seconds.

SENSOR BUTTONS

Below is a list of buttons that control Sensor features.

POPCORN **SNACKS**
BEV. **POTATO**
REHEAT **COOK**
AUTO DEFROST

When using sensor cooking, the oven will automatically adjust the cooking time for you by detecting the humidity released during cooking. The cooking time will vary according to the types and amounts of foods.

POWER FAILURE

When power is restored, all digits in the display will light up, then the display will read RESET.

POWER LEVEL

This feature adds flexibility to microwave cooking. Each level of power gives you microwave energy with a certain percent of the power. Such as:

1= 10% of power
2= 20% of power
3= 30% of power
4= 40% of power
5= 50% of power
6= 60% of power
7= 70% of power
8= 80% of power
9= 90% of power
0= 100% of power

Most of your cooking will be done using 100% of power. Foods will cook faster but will need to be stirred, rotated, or turned over more frequently.

Using a lower level of power will cook foods more evenly and need less stirring or rotating. Some foods may have a better flavor, texture, or appearance if one of the lower power levels is used. A lower power is much better for foods that have tendencies to boil over.

POWER LEVEL	FOODS
10	Fish, bacon, vegetables, boiling liquids
7	Meat, poultry, casseroles, or reheating
5	Stews, less tender cuts of meat
2 or 3	Defrosting, simmering
1	Keeping foods warm, softening butter

The power level may be entered or changed immediately after entering the feature time, such as **TIME COOK**, **TIME DEFROST**, or **EXPRESS COOK**. The power level may also be changed during a time countdown.

OPERATION

TO SET OR CHANGE THE POWER LEVEL

1. Press the **TIME COOK** pad or the **TIME DEFROST** pad.
2. Press the **NUMBER** pads to set a cooking or defrosting time.
3. Press the **POWER LEVEL** pad.
4. Press a **NUMBER** pad to set the power level you need.
5. Press the **START** pad.

TIME COOK I

TIME COOK 1 is automatically set for power level 10, but you can change this level to one you prefer. You may set a cooking time up to 99 minutes and 59 seconds.

1. Press the **TIME COOK** pad.
2. Press the **NUMBER** pads to enter your preferred cooking time.
3. If you wish to change the power level, press the **POWER LEVEL** pad and then press a **NUMBER** pad to select your preferred power level.
4. Press the **START** pad.

If you open the oven door during cooking to check foods, when the door is closed press the **START** pad to continue cooking.

TIME COOK GUIDE
(Use power level 10 unless noted)

VEGETABLE	WEIGHT	COOKING TIME	*COMMENTS*
Beans			
(fresh)	1 lb.	10 to 15 min	In 1½-qt. casserole, place ½ cup water
(frozen)	10 oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water
Broccoli			
(fresh)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	5 to 9 min.	In 2-qt. casserole, place ½ cup water.
(frozen chopped)	10 oz. package	4 to 7 min.	In 1-qt. casserole
Carrots			
(fresh, sliced)	10 oz. package	4 to 8 min.	In 1½-qt. casserole, place ¼ cup water.
(frozen)	10 oz. package	3 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water
Corn on the cob	1 to 5 ears	1½ min. per ear	In 2-qt oblong glass baking dish, place corn. If corn is in no water: husk corn and add ¼ cup water. Rearrange after half the time.
(fresh)	1 ear	3 to 6 min.	Place in 2-qt. oblong glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half the time.
(frozen)	2 to 6 ears	2 to 3 min. per ear	
Mixed veg.			
(frozen)	10 oz. package	2 to 6 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Peas			
(fresh, shelled)	2 lbs. unshelled	7 to 10 min	In 1-qt. casserole, place ¼ cup water.
(frozen)	10 oz. package	2 to 6 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Potatoes			
(fresh, cubed, white)	4 potatoes (6 to 8 oz. each)	9 to 12 min.	Peel and cut into 1-inch cubes. Place in 2-qt. casserole with ½ cup water. Stir after half the time.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6 to 8 oz.)	1 to 4 min.	Pierce with cooking fork. Place in center of the oven. Let stand 5 minutes.

OPERATION

Timed Cooking

TIME COOK II

TIME COOK II allows you to change power levels automatically during cooking.

1. Press the **TIME COOK** pad.
2. Press the **NUMBER** pads to enter your first cooking time.
3. If you wish to change the power level, press the **POWER LEVEL** pad and then press the **NUMBER** pad to select your preferred power level.
4. Press the **TIME COOK** pad again.
5. Press the **NUMBER** pads again to enter your second preferred cooking time.
6. If you wish to change the power level, press the **POWER LEVEL** pad and then press the **NUMBER** pad to select your preferred power level.
7. Press the **START** pad.

At the end of the first cooking time countdown, the second cooking time will start its countdown.

TIME DEFROST

Allows you to defrost for a selected length of time. The Power Level is automatically set for level 3, but can be changed. When using higher power levels, foods will need to be checked more frequently.

TO SET TIME DEFROST:

1. Press the **TIME DEFROST** pad.
2. Press the **NUMBER** pads to enter the defrosting time.
3. Press the **START** pad.

ADD 30 SECONDS

You can use this feature two ways:

- It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed.
- It can be used as a quick way to set 30 seconds of cooking time.

EXPRESS COOK

This is a quick way to set cooking time from 1 to 6 minutes.

Press one of the Express Cook pads (from 1 to 6) for 1 to 6 minutes of cooking at power level 10.

The power can be changed while the time is counting down. Press the **POWER LEVEL** pad and enter a number from 1 to 10.

AUTO FEATURE

Auto Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry, and fish. Use Time Defrost for most other frozen foods.

TO SET AUTO DEFROST:

1. Press the **AUTO DEFROST** pad.
2. Using the Conversion Guide, enter the food weight.
3. Press the **START** pad.

There is a handy guide located on the inside front of the microwave oven.

- Remove meat from package and place on a microwave-safe dish.
- Twice during defrost, the oven signals **"TURn."** At each **"TURn"** signal, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

CONVERSION GUIDE

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

CONVERSION CHART for Auto Defrost

FOOD WEIGHT IN OUNCES	FOOD WEIGHT IN TENTHS
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9

TIMED DEFROSTING GUIDE

FOOD	TIME	COMMENTS
Breads, Cakes		
Buns and rolls	¼ min.	
Sweet rolls	2 to 4 min.	
Fish and Seafood		
Fillets, frozen (1 lb.)	6 to 9 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after half the time.
Shellfish, small pieces (1 lb.)	3 to 7 min.	
Meat		
Bacon (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting.
Franks (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting.
Ground meat (1 lb.)	4 to 6 min.	Turn meat over after half the time. Use power level 1.
Roast: beef, lamb, veal, pork	9 to 13 min. per lb.	
Steaks, chops, and cutlets	4 to 8 min. per lb.	Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after half the time and shield warm areas with foil. When finished, separate pieces and let stand to complete defrosting.
Poultry		
Chicken, broiler, fryer cut up (2½ to 3 lbs.)	14 to 20 min.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after half the time. When finished, separate pieces and microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand to finish defrosting.
Chicken, whole (2½ to 3 lbs.)	20 to 25 min.	Place wrapped chicken in dish. After half the time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. Finish defrosting. If necessary, run cold water in the cavity until giblets can be removed
Cornish Hen	7 to 13 min. per lb.	Place unwrapped hen in the oven breast side up. Turn over after half the time. Run cool water in the cavity until giblets can be removed.
Turkey breast (4 to 6 lbs.)	3 to 8 min. per lb.	Place unwrapped breast in dish breast side down. After half the time, turn over and shield warm areas with foil. Finish defrosting. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

DEFROSTING TIPS

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced, or vented after food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use Auto Defrost. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool and softened in all areas. If you still notice icy spots, just let stand a few minutes.

Sensor Cooking

HUMIDITY SENSOR

The Sensor Feature detects the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.
- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight-sealing plastic containers, which can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

POPCORN

Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.75 to 3.5 ounces.

TO USE THE POPCORN FEATURE:

Follow package instructions using **TIME COOK** if the package is less than 1.75 ounces or larger than 3.5 ounces.

1. Place the package of popcorn in the center of the microwave.
2. Press the **POPCORN** pad.

If you open the door while **"POP"** is in display, **"ERROR"** will appear.

3. Close the door and press the **START** pad.

HOW TO ADJUST THE POPCORN PROGRAM TO PROVIDE A SHORTER OR LONGER COOK TIME:

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overcooks consistently, you can add or subtract 20 to 30 seconds to/from the automatic popping time.

TO ADD TIME:

After pressing the **POPCORN** pad, press **9** immediately after the oven starts for an extra 20 seconds. Press **9** again to add another 10 seconds (total 30 seconds additional time).

TO SUBTRACT TIME:

After pressing the **POPCORN** pad, press **1** immediately after the oven starts for 20 seconds less cooking time. Press **1** again to reduce cooking time another 10 seconds (total 30 seconds less time).

REHEAT

The Reheat Feature reheats single servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

1. Place covered food in the oven.
2. Press the **REHEAT** pad. The oven will start immediately.
3. The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

Do not open the oven door until time is finished counting down. If the door is opened, close it and press the **START** pad immediately.

After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. If the food is not hot enough, use the **TIME COOK** pad to reheat for more time. **Reheated foods may have wide variation in temperature. Some areas may be extremely hot.**

FOODS NOT RECOMMENDED FOR REHEATING:

- Bread Products
- Foods that must be reheated uncovered
- Foods that need to be stirred
- Foods that call for a dry look or crisp surface after reheating.

POTATO

The Potato Feature cooks ½ to 2 lbs. of potatoes.

1. Pierce skin with fork and place potatoes on the turntable. If cooking three or more potatoes, arrange in a star pattern.
2. Press the **POTATO** pad. The oven starts immediately. The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

OPERATION

Sensor Cooking (cont.)/ Convenience Features

Do not open the oven door until time is finished counting down. If the door is opened, close it and press the **START** pad immediately. If food is not done enough, use the **TIME COOK** pad to cook for more time.

BEVERAGE

To use the Beverage Feature:

Press the **BEV.** pad once for a 4 oz. beverage, twice for an 8 oz. beverage, or three times for a 12 oz. beverage.

Drinks heated with the Beverage Feature may be very hot. Remove the container with care.

SNACKS

The Snacks Feature automatically sets the microwaving times and power levels to warm a variety of snack foods.

1. Press the **SNACKS** pad.
2. Select snack type 1 to 6. (See chart below.)
3. Enter the number of items or the food weight in ounces.
4. Press the **START** pad.

You can press and hold the **SNACKS** pad during cooking to display the remaining microwaving time.

Snacks Guide

FOOD TYPE	QUANTITY OR WEIGHT
1 Bread, rolls, muffins	1 to 4
2 Sandwiches	1 to 2
3 Pizza (leftovers)	1 to 4
4 Dessert toppings	1 to 4
5 Soup	8 to 40 oz.
6 Cheese dip	4 to 16 oz.

COOK

The Cook Feature automatically sets the cooking times and power levels for a variety of foods.

1. Press the **COOK** pad.
2. Select food type 1 to 9. (See Cook Guide at right.)
3. Enter weight of food in ounces.
4. Press the **START** pad.

Press and hold the **COOK** pad during cooking to display the remaining cook time.

Cook Guide

FOOD TYPE	WEIGHT	COMMENTS
1 Canned Vegetables (VEG 1)	4 to 20 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap.
2 Frozen Vegetables (VEG 2)	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap.
3 Fresh Vegetables (VEG 3)	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Add 2 tablespoons water for each serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
4 Potatoes	8 to 40 oz.	Pierce skin with fork. Place potatoes on the turntable.
5 Fish	4 to 16 oz.	Use oblong, square, or round dish. Cover with vented plastic wrap or wax paper.
6 Chicken Pieces	4 to 40 oz.	Use oblong, square, or round dish. Cover with lid or vented plastic wrap.
7 Ground Meat (beef, pork, turkey)	8 to 48 oz.	Use round casserole dish. Crumble meat into dish. Cover with lid or vented plastic wrap.
8 Bacon	2 to 10 oz.	Layer strips on a plate, 4 to a layer. Cover each layer with a paper towel.
9 Pizza (frozen, Microwaveable)	4 to 16 oz.	Follow package instructions to prepare pizza for microwaving

NOTE: You cannot enter a weight that is more or less than the weight listed in the Cook Guide above.

OPERATION
Other Features

UPPER OVEN CLOCK

Press the **CLOCK** pad to enter the time of day or to check the time of day while microwaving.

TO SET THE CLOCK:

1. Press the **CLOCK** pad.
2. Enter the time of day.
3. Press the **START** or **CLOCK** pad.

DISPLAY ON/OFF

To turn the clock display on or off, press and hold the 0 pad for about 3 seconds. The **DISPLAY ON/OFF** feature cannot be used while the cooking features are being used.

REMINDER

The reminder feature can be used like an alarm clock.

1. Press the **REMINDER** pad.
2. Enter the time of day you want the oven to remind you. (Be sure the microwave clock shows the correct time of day.)
3. Press the **START** pad.

When the Reminder Signal occurs, press the **CLEAR/OFF** pad to turn it off. The Reminder time may be displayed by pressing the **REMINDER** pad.

NOTE: The **REM** indicator will remain lit to show that the Reminder Feature is set. To clear the Reminder before it occurs, press the **CLEAR/OFF** pad. The **REM** indicator light will go off.

DELAY START

Delay Start allows you to set the microwave to delay the start time of cooking

1. Press the **DELAY START** pad.
2. Press the **NUMBER** pads to select the time of day you want the oven to turn on and start cooking. Make sure the clock is showing the correct time of day.
3. Select **TIME DEFROST**, **AUTO DEFROST**, or **TIME COOK**. Enter the amount of defrost or cook time, or weight of food for Auto Defrost.
4. Press the **START** pad.

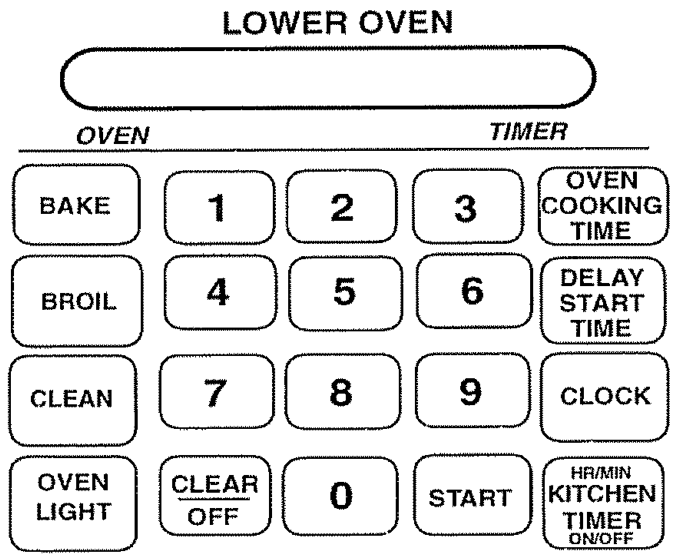
The Delay Start time will be showing in the display plus **"Start Time"**. The oven will automatically start at the delayed start time set. The time of day may be displayed by pressing the **CLOCK** pad.

SOUND ON/OFF

To turn the control sound on or off, press and hold the **NUMBER 8 SOUND ON/OFF** pad for **3 to 4 seconds**. The display will flash **"OFF"** and the display will return to the time of day, **"MUTE"** will remain in the display. To turn the sound back on, press and hold the **NUMBER 8 SOUND ON/OFF** pad for **3 to 4 seconds**. **"ON"** will flash in the display, mute will disappear, and the display will return to the time of day.

OPERATION

Lower Oven Control



* MICROWAVE FAN MAY OPERATE WHILE LOWER OVEN IS IN USE

Display – Displays time of day, time, or temperature during cooking, cooking mode, and tells you what to do next.

BAKE – Press to set oven to bake.

BROIL – Lets you broil at full power by touching **BROIL** and **START** pads. Lets you select Lo Broil for longer, slower broiling.

CLEAN – Press to select Self-Cleaning function. Follow all instructions in section on Self-clean cycle.

NOTE: The oven door will automatically latch and will only unlatch once the oven has cooled down.

OVEN LIGHT – Press to turn oven light on and off.

OVEN COOKING TIME – Use to enter amount of time required for automatic baking.

DELAY START TIME – Use when baking or cleaning to enter the time of day you want oven to turn on. When **DELAY START TIME** is used with **OVEN COOKING TIME**, the oven will also turn off automatically at the end of the cooking time.

CLOCK – Press to enter time of day or check time of day when display is showing other information.

HR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF – Lets you time any kitchen function.

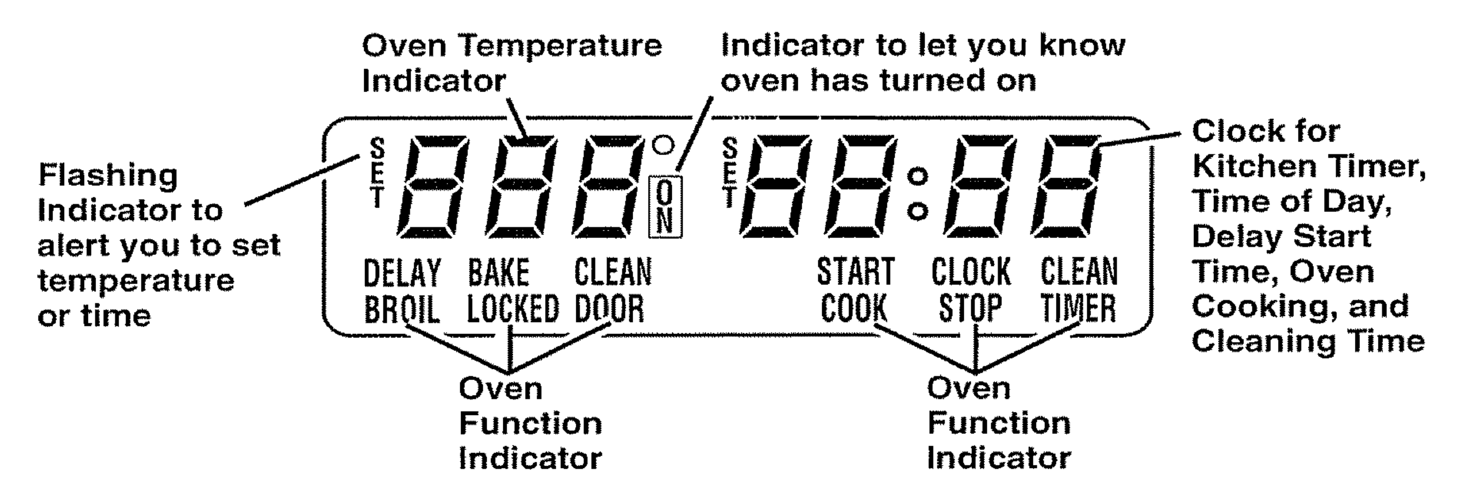
START – Press to start any cooking or cleaning function.

CLEAR/OFF – Cancels all operations except the Clock and Timer.

Number Pads – Press these pads to set any function requiring numbers: time of day, kitchen timer, oven temperature, starting times, and length of baking or clean times.

Lower Oven Control

CONTROL DISPLAY



The display is an easy reference to use while learning your control. Below are descriptions of how the display works:

Oven Temperature Indicator – This indicator has a multiple purpose.

- **Displays the temperature**
- **Displays error code "ERR"** – If the oven temperature indicator flashes "**ERR**," then you have set an invalid time or temperature. Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the control and reset your oven function.
- **Displays Control Problems** – If your control flashes "**F**" and a number or letter, you have experienced an oven problem. Please read the section on **F-CODES** in this manual.

On Indicator – Lights when the oven function is set.

Set Indicator – The set indicator will flash in combination with an oven function or timed function to let you know you need to set a time or temperature. Example: **"SET"** and **"BAKE"** will flash to let you know you need to set the bake temperature.

Time Indicator – Displays the time of day, cooking time, delayed start time, cleaning time, or the time set on the kitchen timer.

Displays reminder code "PUSH START" – If the oven time indicator flashes the words **"PUSH START,"** then you need to press the **START** pad to activate your setting.

Lower Oven Clock and Timer

LOWER OVEN CLOCK

The clock must be set for the correct time of day before a delayed oven function can work properly. The time of day **cannot** be changed during a delayed oven function, but can be changed during a bake or broil function.

HOW TO SET THE CLOCK

1. Press the **CLOCK** pad.
2. Press the **NUMBER** pads to set the time.
3. Press the **START** pad.

RECALL THE CLOCK

While using your oven for timed cooking, press the **CLOCK** pad if you wish to check the time of day. The current time of day will show in the display.

POWER FAILURE

If you have had a power failure, the time flashing in the display may be incorrect. Reset the Clock.

Any oven function that was in process will need to be reset.

KITCHEN TIMER

The Kitchen Timer is used to time cooking processes or other household activities. It does not control the oven. It can be set for up to 9 hours and 59 minutes. It will count down in minutes until the last 60 seconds is reached, then the control will beep once. When the countdown reaches zero, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **HR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is pressed. This 6-second tone can be canceled. See tones on the following page.

HOW TO SET THE TIMER

1. Press the **HR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.
2. Press **NUMBER** pads to set time.
3. Press the **START** pad.
4. When the countdown has reached zero, press the **HR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.

To cancel the timer during the countdown, press the **HR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF** pad twice.

OPERATION
Clock and Timer

TONES

Your new control has a series of tones that will sound at different times. These tones may sound while you set the control for an oven function, or at the end of the oven function. It will also alert you that there may be a problem with the functions. Below are the types of tones and a brief description of each.

TONES WHILE SETTING THE CONTROL – When you press a touch pad you will hear a beep. This beep will let you know you have placed enough pressure on the pad to activate it.

END OF TIMED CYCLE TONE – At the end of a timed cooking function, you will hear 3 short beeps followed by 1 beep every 6 seconds. This 6-second beep will continue to sound until the **CLEAR/OFF** pad is pressed, or you may select the special feature to cancel this 6-second beep from sounding at the end of future cycles.

TO CANCEL THE 6-SECOND BEEP:

1. Press and hold the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time**, for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. Press the **HR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF** pad. The display will show **"CON BEEP"** (continuous beep).
3. Press the **HR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF** pad again. The display will show **"BEEP"** (beep canceled).
4. Press the **START** pad.

If you would like to return the 6-second beep, repeat steps above until the display shows your choice and press the **START** pad.

ATTENTION TONE – This tone will sound if you make an error or an oversight is made while setting an oven function.

Examples would be:

a. Setting a clean cycle and the oven door is not properly closed.
b. Setting function and not pressing the **START** pad.
c. Pressing an additional function pad without first setting a temperature or time.
d. **"ERR"** will flash if you set an invalid temperature. Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the control and reset your oven function.

Any of these can be quickly identified by watching the display.

PREHEAT TONE – When you start a bake operation, the oven automatically starts to heat. When the temperature inside the oven reaches the temperature you have set, a tone will sound to let you know the oven is ready for baking.

F CODES

If you set an oven function and the control beeps while the display is flashing **"F"** and a number **"F-4"** or letter **"FI,"** there may be a problem with the control. Simply press the **CLEAR/OFF** pad and wait about an hour. Try setting the function again. If the code repeats, write down the code and call for service. Tell the technician what code was flashing.

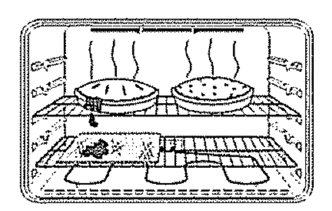
OPERATION
Oven Cooking Tips

STRONG SMELL OR ODOR

It is normal to have some odor when using your oven for the first time. To help eliminate this odor, **ventilate the room by opening a window or using a vent hood.**

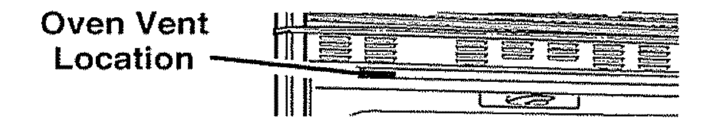
ALUMINUM FOIL

IMPORTANT: Never cover the oven bottom or oven rack with aluminum foil. Improper use can cause poor heat flow, poor baking results, and may damage the oven finish. To prevent staining from spillovers, you may place a piece of aluminum foil or a cookie sheet below foods which may spill over.



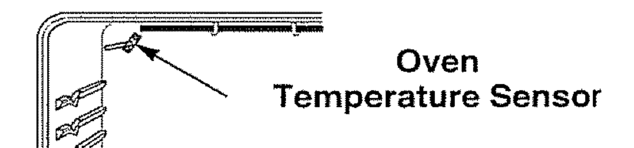
OVEN VENT

The oven vent is located under the control panel. This area could become hot during oven use. It is normal for steam to come out of the vent and/or collect moisture underneath when the oven is in use. The vent is important for proper air circulation. **Never block this vent.**



OVEN TEMPERATURE SENSOR

In the back of the oven you will notice a small tube. This is a heat sensor that maintains the temperature of the oven. Never move or bend this tube.



PREHEATING

Preheating is bringing the oven temperature up to the temperature you will be using during baking. Let the oven preheat thoroughly when recipes call for preheating.

LOW TEMPERATURE ZONE

The low temperature zone of your oven (between 170°F and 200°F) is available to keep hot cooked foods warm. However, foods should not be kept at these temperatures longer than 2 hours.

OVEN LIGHT

OVEN LIGHT To prolong the life of your oven light bulbs, follow this helpful tip: Always turn the lights off when the oven is not in use or during a clean cycle. If your oven lights are left on for an extended period of time, the oven will be warm when the door is opened due to the heat generated from the oven light bulbs.

OPERATION
Oven Cooking Tips

THE TYPE OF MARGARINE AFFECTS BAKING PERFORMANCE

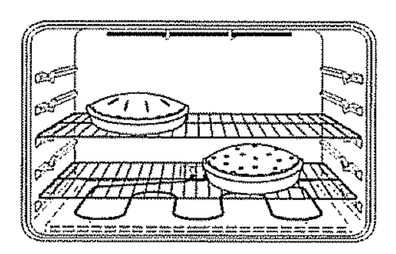
Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat by weight—the federal requirement for products labeled "margarine"). You will get poor results if cakes, pies, pastries, cookies, or candies are made with low-fat spreads. Low-fat spreads contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of favorite baked recipes. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become. To ensure best results, use margarine, butter, or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

ELEMENT CYCLING

The Oven Temperature Sensor at the back of the oven continuously senses and controls the temperature inside the oven. To keep a constant set temperature, the elements will cycle (turn on and off during cooking).

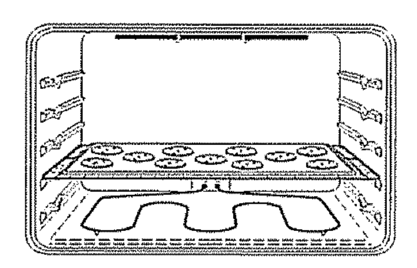
BAKEWARE PLACEMENT

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1 to 1½" of air space around it. Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.



BAKEWARE

FLAT COOKIE SHEETS, without sides, allow air to circulate all around the cookies for even browning.



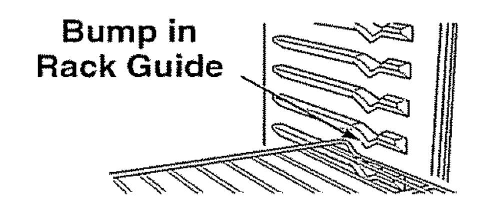
SHINY PANS reflect heat, and are perfect for cakes and quick breads that need a light golden brown crust.

GLASS, DARK NON-STICK, OR DARKENED-BY-AGE BAKEWARE absorbs heat, and can be used for yeast breads, pie crust, or foods that need a brown crust. The oven temperature, when using these pans, should be reduced by 25°F.

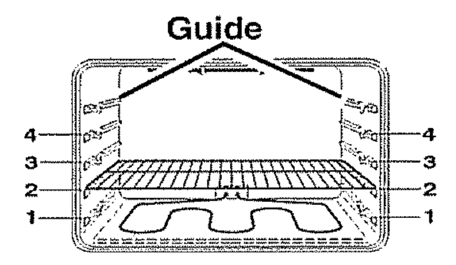
OPERATION
Oven Cooking Tips

OVEN RACKS

The oven racks are designed with stops, a convenience as well as a safety precaution. The guides have a bump to prevent the racks from tilting when racks are pulled out of the oven. This design allows the racks to be inserted in only one way.



Your oven has four (4) rack positions. The top position is only a guide. It cannot be used as a rack position.



Always place oven racks in the proper position while oven is cool.

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide. If you feel your oven is too hot or too cool for your cooking preference, see "Do-It-Yourself" Temperature Adjustment in the back of this manual to make the adjustment.

USING DELAY STARTS

When using your convenient Delay Start operation, foods such as dairy products, fish, poultry, etc., should never sit more than 1 hour before cooking. Room temperatures and the heat from the oven light promote bacterial growth.

PEEKING

Opening the door often to check foods will cause heat loss and poor baking results.

HOW TO SET BAKE



1. Press the **BAKE** pad.



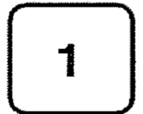
2. Press the **NUMBER** pads to set the oven temperature you prefer to use.



3. Press the **START** pad.

HOW TO SET TIMED BAKE

To set the oven to cook for a specific time and turn off automatically.



1. Press the **BAKE** pad.



2. Press the **NUMBER** pads to set the oven temperature you prefer to use.



3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.



4. Press the **NUMBER** pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.

START

5. Press the **START** pad.

HOW TO SET DELAYED START TIME WITH TIMED BAKE

To set the oven to turn on at a later time of day, cook for a specific amount of time, and turn off automatically:



1. Press the **BAKE** pad.



2. Press the **NUMBER** pads to set the oven temperature you prefer to use.



3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.



4. Press the **NUMBER** pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.



5. Press the **DELAY START TIME** pad.



6. Press the **NUMBER** pads to set the time of day you prefer the oven to turn on.

START

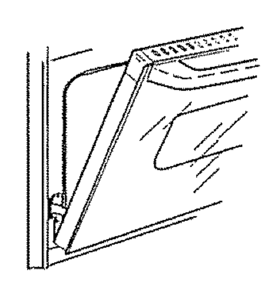
7. Press the **START** pad.

These oven operations may be used when roasting. The oven will cut off at the end of the cooking time unless the COOK AND HOLD feature has been activated. (See the Setting Special Features section for more information on the COOK AND HOLD feature.)

OPERATION
Broiling

GENERAL RULES

Broiling is cooking by direct heat from the upper element. The oven door should remain opened to the broil stop position during broiling.



It is not necessary to preheat the oven when broiling. Use the broiler pan and grid that came with your oven. Both are designed for proper drainage of fat and liquids.



If foil is used, it must be molded tightly to the grid and slits cut into the foil to match those of the grid. This allows fats and liquids to drain into the broiler pan, preventing fire and excessive smoke.

Always remove the pan and grid from the oven. Storing or forgetting a soiled broiler pan in the oven is a potential smoke or fire hazard.

The U.S. Department of Agriculture recommends to cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against food-borne illness.

The closer you place foods to the broil element, the faster foods brown on the outside yet remain red to pink in the center.

Moving meats away from the element will allow the meat to cook to the center while browning on the outside. Cook side 1 at least 2 minutes longer than side 2. If your oven is connected to 208 volts, you may want to use a higher rack position and/or broil foods longer.

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of the doneness of the meat will affect broiling. This chart is based on meats at refrigerator temperature.

FOOD	RACK POSITION	TOTAL TIME (MIN.)
Steak 1" thick	3	9–11
Ground beef patties – 1" thick	3	16–18
Pork Chops – ½" thick	3	27–29
Fish (fillets)	3	11–13
Chicken (pieces)	2	45–55

HOW TO SET BROIL

1a. Press the **BROIL** pad. **(This will automatically set HI Broil.)**

1b. While the set indicator is flashing in the display, press the **BROIL** pad again if you prefer to use Lo Broil. Use Lo Broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

2. Press the **START** pad.
3. When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.

Setting Special Features

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. After making a selection, if you want to change that setting, follow the steps until the display shows your choice.

12-HOUR BAKING AND 3-HOUR BROILING SHUTOFF

The control is automatically set to turn off the oven after 12 hours baking or 3 hours broiling should you forget and leave the oven on. If you want to remove this feature:

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. Press the **DELAY START TIME** pad. The display shows **"12Shdn"** (12 hour shutoff). Press the **DELAY START TIME** pad again. The display will show **"no Shdn"** (no shutoff).
3. Press the **START** pad.

FAHRENHEIT OR CELSIUS TEMPERATURE SELECTION

The oven control is set for the Fahrenheit temperature selections. Most recipes are given using the Fahrenheit scale. You can change this to use the Celsius selection.

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. **(a)** Press the **BROIL** pad. The control display will show the degree sign and **"F."**
   (b) Press the **BROIL** pad again. This will change **F°** (Fahrenheit) to **C°** (Celsius).
3. Press the **START** pad.

12-HOUR, 24-HOUR MILITARY TIME CLOCK OR CLOCK BLACK OUT

The control is set to use the 12 hour clock. If you prefer to use the 24-hour Military Time clock or black out the display:

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. **(a)** Press the **CLOCK** pad. The display shows **"12hr."** If this is your choice, press the **START** pad,
   (b) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **"24hr."** Example: 5:00 on the 12- hour clock will show 17:00 hours on the military clock. If this is your choice, press the **START** pad,
   (c) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **"Off."** If this is your choice, press the **START** pad. The display will not show time. (The Delay Start Time feature will not operate.)

OPERATION

Setting Special Features

CONTROL LOCKOUT

The control will allow you to lock the touch pads so they cannot be activated when pressed. If you're worried about leaving the oven unsupervised, activate this feature.

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. **(a)** Press the **CLEAN** pad. The display shows **"LOC OFF"** (lockout off).

   (b) Press the **CLEAN** pad **again**. The display will show **"LOC ON"** (lockout on).
3. Press the **START** pad.

This feature can only be set when the oven is not in use. When this feature is on, the display will show **"LOC,"** if a touch pad is pressed. (This feature will not affect the Clock, Timer, or Oven Light pads.)

COOK AND HOLD

Your new control has a cook and hold feature for timed cooking only that will keep hot cooked foods warm up to 3 hours, after the timed cooking is finished. To activate this feature:

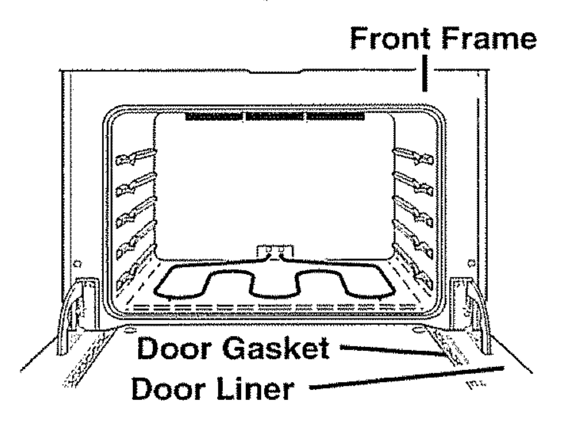
1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. **(a)** Press the **OVEN COOKING TIME** pad. The display will show **"HLd OFF."**

   (b) Press the **OVEN COOKING TIME** pad **again** to activate the feature. The display will show **"HLd ON."**
3. Press the **START** pad.

CARE AND CLEANING
Self-Cleaning Cycle

PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEAN CYCLE

1. Remove the broiler pan and grid, utensils, and any foil that may be in the oven.
2. If your oven is equipped with nickel oven racks, they should be removed. If your oven is equipped with gray porcelain-coated oven racks, they may stay in the oven during the self-clean cycle.
3. Soil on the front frame and outside the gasket of the door liner will need to be cleaned by hand.



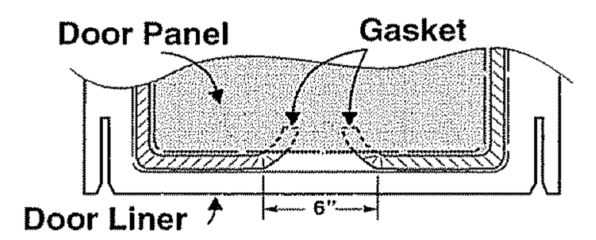
Clean these areas with hot water, soap-filled pads, or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

Do not use oven cleaners–no commercial oven cleaner or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

4. Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
5. Do not clean the door gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, it should be replaced.

OVEN DOOR GASKET

The door gasket is designed to have a 5"–6" gap at the bottom of the door. This allows for proper air circulation.



It is normal for your oven door to give the appearance of not having a good seal against the oven. This is due to the gasket. The location of the gasket on the door maintains a good seal and prevents any heat loss.

Utensils should never be left in the oven during a clean cycle.

Nickel oven racks may be cleaned during the self-clean cycle, but will lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave them in during the cycle, wiping them with vegetable oil after the cycle will help them slide easier.

Gray porcelain-coated oven racks may safely be cleaned in the oven during a self-clean cycle. Wiping them down with vegetable oil after the cycle will help them slide easier.

For the first clean cycle, vent the room with an opened window or hood vent. This will reduce the odor produced when heating new parts.

CARE AND CLEANING
Self-Cleaning Cycle

TO SET A CLEAN CYCLE

The Clean Cycle, including cooldown time, is automatically set for 4 hours, but you may change this from 3 hours if oven is lightly soiled, up to 5 hours if oven is heavily soiled.

CLEAN

1. Press the **CLEAN** pad. 4 hours will show in the display.



2. If you want to change the length of clean time press the **NUMBER** pads.



3. Press the **START** pad.

TO STOP A CLEAN CYCLE

Simply press the **CLEAR/OFF** pad. You will need to wait for the oven temperature to drop below the lock temperature (approx. 1 hour) before attempting to open the door. "**Locked door**" will go out in the display.

AFTER THE CYCLE

After the cycle, you may notice some white ash in the oven. Just wipe it up with a damp cloth or sponge.

If white spots remain, scrub them with a soap-filled steel-wool pad. Be sure to rinse thoroughly. These are usually deposits of salt that cannot be removed during the cycle.

If for any reason you are not satisfied with the cleaning results, just repeat the cycle.

TO SET A DELAYED START CYCLE



1. Press the **CLEAN** pad.



2. If you want to change the length of clean time, press the **NUMBER** pads.



3. Press the **DELAY START TIME** pad.



4. Press the **NUMBER** pads to set the time you prefer the clean cycle to start.



5. Press the **START** pad.

CARE AND CLEANING
Cleaning Microwave Oven

MICROWAVE OVEN INTERIOR (Walls and Ceiling)

CLEANING MATERIAL
- Plastic scouring pad
- Damp cloth
- Dishwashing detergent
- Warm water

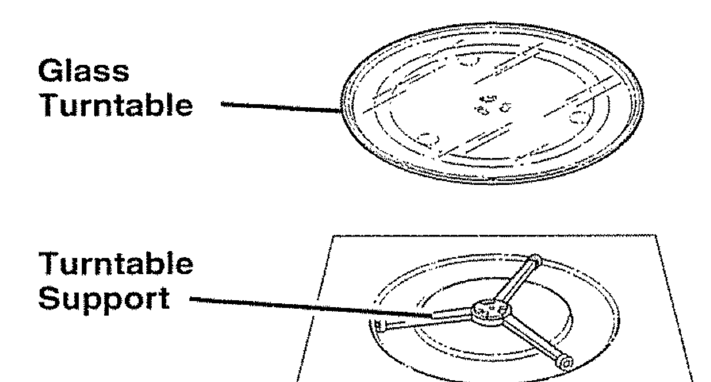
Clean with mild dishwashing detergent and water, then rinse well with damp cloth. If desired, a container of water can be boiled in the oven using microwave energy. This will help loosen soil. For hard-to-clean soil, clean gently with a plastic scouring pad. **Do not use abrasive cleaners, which could scratch or damage the surface. Do not clean with metal scouring pads; pieces can break off, causing electrical shock.**

INTERIOR MICROWAVE OVEN FLOOR

CLEANING MATERIALS
- Nonabrasive nylon mesh scouring pad
- Nonabrasive cleanser
- Warm water
- Dishwashing detergent

TO REMOVE THE GLASS TURNTABLE

Grasp the glass turntable on both sides and lift straight up.



TO CLEAN

Wash with warm sudsy water. For harder to remove soil, gently rub with a nylon mesh scouring pad and nonabrasive cleanser. Rinse thoroughly.

REPLACE THE GLASS TURNTABLE

Replace the glass turntable. Make sure the glass turntable is aligned properly with the turntable support.

INSIDE MICROWAVE OVEN DOOR WINDOW

CLEANING MATERIALS
- Soft cloth
- Warm water
- Dishwashing detergent

Wipe off spills or spatters while they are still warm. Use mild dishwashing detergent and warm water, then rinse with clean water, and dry with soft cloth.

OUTSIDE OVEN SURFACES

CLEANING MATERIALS
- Warm water
- Soft cloth
- Dishwashing detergent

Clean with mild dishwashing detergent and warm water. Rinse with clean water and dry with soft cloth.

MICROWAVE CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS
- Soft cloth

Open the oven door to prevent the oven from turning on while cleaning. Wipe the control panel with a damp cloth. Dry immediately with a dry cloth to prevent spotting.

CARE AND CLEANING
Cleaning Lower Oven

LOWER OVEN CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

Do not use abrasive cleaners, industrial cleaners, or bleach.

TO CLEAN

Wipe with warm soapy water. Rinse and dry well.

BROILER PAN AND GRID

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soap-filled scouring pad
- Commercial oven cleaner

TO CLEAN

Allow the pan to soak. Sprinkle the grid with dishwashing detergent and cover with a damp cloth or paper towel. Rinse and dry well. Scour as needed. You may also place both the pan and grid in the dishwasher.

OVEN RACKS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Soap-filled scouring pad or steel-wool pad
- Warm water

TO CLEAN

Wash and rinse well.

TO REMOVE

Pull the racks out and up to remove.

TO REPLACE

Set the raised back of the rack on the pair of rack guides. Push until you reach the stop locks; lift the front of the rack until it slides easily under the bump. Push back into the oven.

WALLS OF THE OVEN

Clean only as touch-up between clean cycles. Use dishwashing liquid, warm water, or soap-filled pad. Rinse well after cleaning and dry.

NEVER USE OVEN CLEANERS IN OR AROUND ANY PART OF THE OVEN.

When cleaning, be sure not to bend or displace the temperature sensor located on the back wall of the oven.

GLASS

CLEANING MATERIALS

- Glass cleaner
- Paper towels
- Baking soda

TO CLEAN

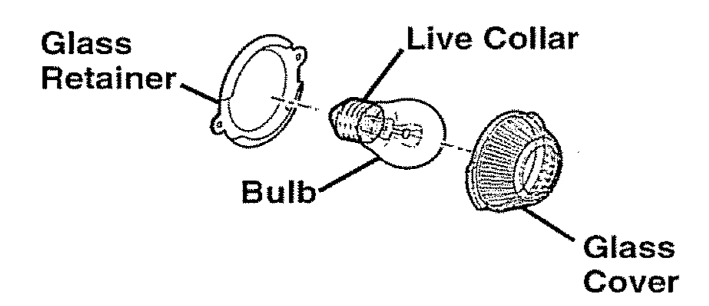
For everyday cleaning, use glass cleaner and a paper towel. For stubborn soil, use paste of baking soda and water. Rinse thoroughly.

CARE AND CLEANING
Removable Parts

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



CAUTION: Disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box before attempting to replace the oven light bulb. Do not touch a hot light bulb with wet hands or a wet cloth. Wait until the bulb has cooled and use a dry cloth.



TO REMOVE THE COVER

1. Disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box.
2. Grasp the glass cover and turn 1/4 turn counterclockwise until the tabs of the glass cover clear the grooves of the glass retainer.

REPLACE THE LIGHT BULB

Unscrew the light bulb and replace it with a 40-watt appliance bulb.

TO REPLACE COVER

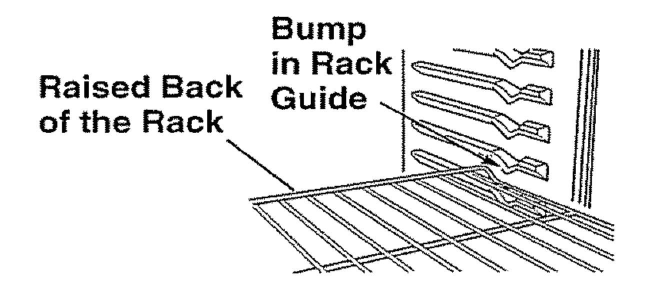
1. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the glass retainer.
2. Turn the glass cover 1/4 turn in the clockwise direction.
3. Reconnect the electrical power to the oven.

For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. **Caution: This should only be done when the oven is completely cool.**

REMOVABLE OVEN RACKS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Scouring pad or soap-filled pad



TO REMOVE

1. Pull the racks out to the stop lock position.
2. Pull up the front of the rack and slide under the bump off the rack guide.

TO CLEAN

Clean with warm water and detergent. For hard to remove stains, gently scrub with a scouring pad or a soap-filled pad. Rinse well. Gray porcelain-coated oven racks may be cleaned in the oven during the self-clean cycle.

TO REPLACE

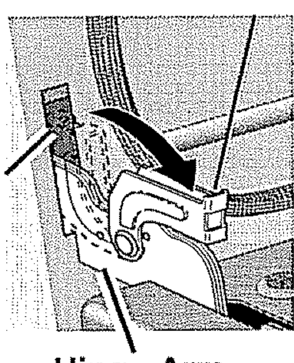
1. Place the raised back of the rack onto the rack guides.
2. Lift the front of the rack until the raised back slides under the bump of the rack guides.
3. Slide the rack all the way back.

CARE AND CLEANING
Removable Parts

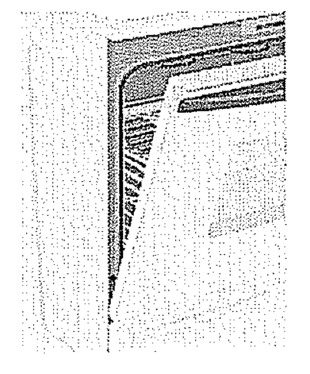
REMOVABLE OVEN DOOR

TO REMOVE

1. Fully open the door.
2. Push the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. This may require a flat-blade screwdriver.

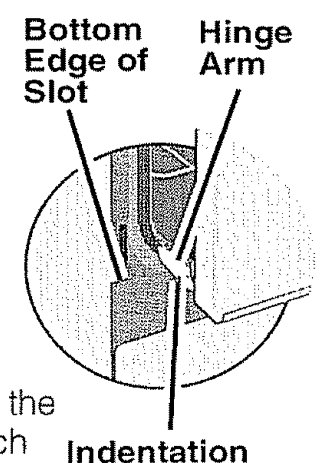



3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position, which is halfway between the broil stop and fully closed.
5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.



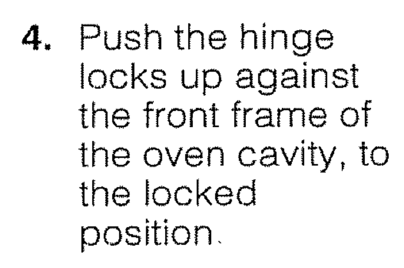
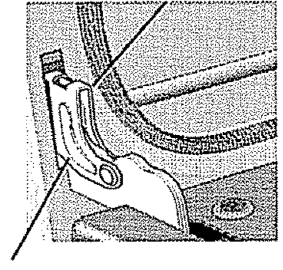
TO REPLACE

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.



Removable Oven Door (cont.)

3. Fully open the door.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Close the oven door.

TO CLEAN OUTSIDE OF DOOR

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces, and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasives on the outside of the door.
- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge scrubber for best results.

TO CLEAN INSIDE OF DOOR

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled pad, hot water, and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

To save you time and money, before making a service call check the list below for any problem you may feel you have with the performance of your oven. If the problem is something you cannot fix, use the Consumer Service Numbers located at the back of this guide. **When making any calls, have the Model No., Serial No., Repair Parts list, Use and Care Guide, and the Date of Purchase available.**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter.	Oven malfunction.	Press the **CLEAR/OFF** pad. Let the oven cool for 1 hour and enter an oven or cleaning operation. If code repeats, call for service.
Oven and oven control will not work.	**a.** No power to oven. **b.** The clock is in the black-out mode.	**a.** Check the circuit breaker or fuse. Make sure the power cord is plugged in. **b.** See the setting special features section of this manual.
Oven temperature seems inaccurate.	Oven control calibration.	See the temperature adjustment instructions following this section.
Oven will not unlock.	Clean cycle is not finished.	Oven temperature must drop below the lock temperature before the door will unlock.
Oven light will not work.	**a.** Light switch in off position. **b.** Oven light bulb loose or burned out.	**a.** Check oven light switch on the control panel. **b.** Check the oven light bulb.
Oven will not accept bake setpoint.	Degrees-Celsius option selected.	See the setting special features section of this manual.
Oven did not clean or results were poor.	**a.** Controls were not set properly. **b.** Oven was soiled heavily. **c.** Clean cycle was interrupted.	**a.** Check the self-cleaning section of this manual. **b.** Heavy spillovers should be removed before the cycle is set. You can also repeat the cycle. **c.** The normal clean cycle should last 4 hours for heavily soiled oven.
Oven smokes.	**a.** Dirty oven. **b.** Improper use of aluminum foil. **c.** Broiler pan containing grease left in the oven.	**a.** Check for heavy spillover. **b.** Use of foil not recommended. **c.** Clean pan and grid after each use.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Oven rack does not slide easily.	Nickel racks were left in the oven during a self-clean cycle.	Wipe the racks down with vegetable oil.
Oven emits odor.	**a.** Oven insulation may emit odor during the first few usages. **b.** Failure to wipe out excess soil prior to the self-clean cycle.	**a.** Put oven through self-clean cycle to speed up process of odor "wearing off." **b.** Wipe excess soil off before beginning self-clean cycle.
Cannot microwave cook.	Microwave kitchen timer operating.	Use lower oven timer. (Microwave cooking and microwave kitchen timer cannot be used at the same time.)
Foods do not bake properly.	**a.** Oven was not preheated. **b.** Improper rack or pay placement. **c.** Oven vent blocked or covered. **d.** Improper use of foil. **e.** Improper temperature setting for utensil used. **f.** Oven temperature needs adjustment. **g.** Oven and oven rack not level. **h.** Oven controls improperly set.	**a.** Be sure to preheat until the tone sounds, when the recipe calls for it. **b.** Maintain uniform air space around pans and utensils. See oven cooking tips section. **c.** Keep vent clear. **d.** Racks should not be covered during baking. **e.** Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans. **f.** Check the temperature adjustment section of this manual. **g.** Check the installation instructions for leveling. **h.** See the baking section.

All these are normal on your Microwave Oven:

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around the door or outer case.
- Dull thumping sound while the oven is in use.
- Microwave fan may operate with both ovens off. It is cooling the control and will turn itself off.
- Dimming oven light and change in blower sound may occur while operating at power levels other than high.
- Some TV-Radio interference might be noticed while using your microwave oven. It is similar to the interference caused by other small appliances and does not indicate a problem with your oven.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Foods do not broil properly.	**a.** Improper rack position.	**a.** Check broil pan placement; see broiling section.
	b. Oven preheated.	**b.** Do not preheat when broiling.
	c. Improper use of foil.	**c.** Check broiling section.
	d. Oven door closed during broiling.	**d.** Open door to broil stop.
	e. Low voltage (208 Volts).	**e.** Use higher rack position and/or longer cooking time.
	f. Improper broiling time.	**f.** Check broiling chart in broiling section.
	g. Oven controls improperly set.	**g.** See the broiling section.
Foods overcooked or undercooked in the microwave.	**a.** Not enough time set when using Time Cook function because starting temperatures of foods varied widely.	**a.** Varying density and amount of foods will sometimes require more cooking.
	b. Incorrect power level entered.	**b.** Is recipe tested and reliable?
	c. Dish not rotated, turned, or stirred as called for in recipe.	**c.** Follow recipe instructions.
	d. Too many dishes in oven at the same time.	**d.** Do not overcrowd the oven.
	e. Food not thoroughly defrosted.	**e.** Check the timed defrosting section of this manual.
	f. Improper use of coverings.	**f.** Follow instructions in this manual and recipe.

"DO-IT-YOURSELF" TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide.

If you think your new oven is too hot (burning foods) or not hot enough (foods are undercooked), you can adjust the temperature yourself. The appearance and texture of foods is a better indicator of oven accuracy than an oven thermometer. These thermometers can vary by 20-40 degrees (from the true temperature of the oven). In addition, the oven door must be opened to read these thermometers. Opening the door will change the temperature of the oven.

To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25 degrees higher (if foods are undercooked) or 25 degrees lower (if foods are burning) than the temperature in your recipe, then bake. The results of this "test" should give you an idea of how much the temperature should be changed.

TO MAKE THE ADJUSTMENT

BAKE + BROIL

1. While the oven is not in use, press and hold down both the **BAKE** and **BROIL** pad for 3 seconds, until the display shows **"SF."**

BAKE

2. Press the **BAKE** pad. A factory-set 2-digit number will show in the display, usually "00."

If you think the oven is not hot enough,

1

3a. Press the **NUMBER** pad to **increase (+)** the temperature as much as **+35°F.**

If you think the oven is too hot,

BAKE 1

3b. Press the **BAKE** pad again and the **NUMBER** pads to **decrease (-)** the temperature as much as **-35°F**.

START

4. Press the **START** pad.

This increased or decreased temperature setting will remain in memory until the above steps are repeated. A power failure will not affect this setting.

The broil and self-clean temperatures will not be affected.



BUILT-IN WALL OVEN/MICROWAVE WARRANTY

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

If, within one year from the date of installation, any part fails to function properly due to a defect in material or workmanship, Sears will repair or replace it, at our option, free of charge.

FULL FIVE YEAR MAGNETRON WARRANTY

For five years from the date of installation if the magnetron fails due to a defect in material or workmanship, Sears will repair it, free of charge.

If this product is subjected to other than private residential use, the above warranty is effective for only 90 days.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER IN THE UNITED STATES.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears Roebuck and Co. Dept. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

To further add to the value of your Oven, Buy a Sears Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage	1st Year	2nd Year	3rd Year
1. Replacement of Defective Parts	W	MA	MA
2. Annual Preventive Maintenance Check at your request	MA	MA	MA

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

Kenmore Appliances are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any appliance may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program for your product.

The table above shows the additional benefits a Sears Maintenance Agreement offers compared to a Sears Warranty.

Contact your Sears Sales Associate or local Sears Service Center to purchase a Sears Maintenance Agreement.

HORNO DE PARED CON AUTOLIMPIEZA Y MICROONDAS

INDICE



OPERACION

CUIDADO Y LIMPIEZA

COMO SOLUCIONAR PROBLEMAS

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba los números de modelo y serie en el espacio que se provee. Estos están localizados en el panel lateral vertical, cuando la puerta del microondas es abierta.

NUMERO DE MODELO: ______________________

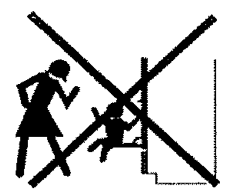
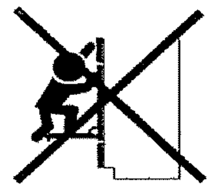
NUMERO DE SERIE: ______________________

© Sears, Roebuck and Co.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Cuando use aparatos a gas o eléctricos, se deberían seguir precauciones de seguridad, incluyendo lo siguiente:

IMPORTANTE: Para garantizar su seguridad, la de su familia y la de slu hogar, por favor lea su Guía para el Uso y Cuidado cuidadosamente. Manténgalo a la mano para referencias. Ponga mucha atención a las secciones de seguridad. **ASEGÚRESE** que su estufa sea instalada por un técnico especializado y que haga tierra adecuadamente.

- **NO DEJE** a los niños solos o sin supervisión cerca de una estufa en funcionamiento.
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS A:** No jugar con los controles o cualquier parte de la estufa, no sentarse, subirse o pararse sobre la puerta del horno o cualquier parte de la estufa.
- **PRECAUCION: NUNCA GUARDE** artículos que sean de interés para los niños en los gabinetes sobre el estufa. Los niños que se suban sobre la estufa podrían resultar gravemente heridos.
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro.
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las instrucciones se den en este guía. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la estufa.
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agrraderas. Asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraders húmedas podrían causar quemaduras por vapor. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen las superficies calientes.
- **SIEMPRE MANTENGA** la horno despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores y líquidos inflamables).
- **SIEMPRE MANTENGA** el área de la horno despejada de cosas que se prodrían quemar. La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se prodrían incendiar. Los utensilios de plástico se prodrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su horno numca se debería usar para almacenar cosas.
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión puede causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA DEJE** contenedores con grasa o goteaduras dentro o cerca de la estufa.
- **NUNCA TRATE** de limpiar una cubierta caliente. Una esponja o un paño caliente puede causar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores tóxicos sobre una superficie caliente.
- **NUNCA USE** ropa suelta cuando use el estufa.
- **ASEGÚRESE** que el horno esté instalado fírmemente en un gabinete que esté bien pegado a la pared.
- **RASGUÑOS GRANDES O IMPACTOS** sobre las superficies de vidrio de las puertas podrían romper o agrietar el vidri.
- **NO TOQUE** las superficies para calentar, las superficies cerca de ellas o las superficies interiores. Estas podrían estar suficientemente calientes para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa o materiales inflamables hagan contacto con las superficies calientes hasta que hayan tenido tiempo de enfriarrse. Las otras suprficies cerca de las ventanillas de ventilación del horno, puertas, ventanas y las superficies para cocinar también podrían estar suficientemente calientes para causar quemaduras.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

- **COLOQUE LAS PARRILLAS DEL HORNO** en la posición deseada mientras el horno esté frío Si las parrillas se deben mover mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera haga contacto con el quemador caliente del horno.
- **DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA,** siempre saque la cacerola y la parrilla para asar del horno y límpielas. Los sobrados de grasa en la cacerola para asar podrían incendiarse la próxima vez que usted use el horno
- **SIEMPRE TENGA CUIDADO** cuando abra la puerta del horno Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos.
- **NUNCA USE** papel de aluminio para forrar el fondo del horno El uso inadecuado del papel de aluminio podría resultar en un golpe de corriente o en un incendio
- **NUNCA OBSTRUYA** la abertura de la ventilación del horno.

SEGURIDAD EN EL USO DE LA AUTOLIMPIEZA

- **LIMPIE SOLAMENTE** las partes que se listan en este manual. Siga todas las instrucciones para la limpieza.
- **NUNCA FRIEGUE**, mueva, limpie o dañe el sello de la puerta en los hornos con autolimpieza. Es esencial para un buen sellado.
- **NUNCA TRATE** de limpiar los utensilios, ollas, partes removibles o la cacerola y la parrilla para asar en el ciclo de autolimpieza.
- **NUNCA USE** limpiadores para hornos. Ningún limpiador comercial se debería usar dentro o alrededor de ninguna parte del horno.
- **SI LA FUNCION DE AUTOLIMPIEZA** falla, apague el horno y desconecte la electricidad. Hágale un servicio por un técnico calificado.

¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de substancias que el estado sepa que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial a tales substancias. El aislante de fibra de vidrio en el horno con autolimpieza emitirá una muy pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de autolimpieza. El contacto se puede minimizar ventilando con una puerta o ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

IMPORTANTE: La salud de algunos pájaros es extremadamente sensitiva a los vapores producidos por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Ponga los pájaros en otra habitación que esté bien ventilada.

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

Asegúrese que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio. Nunca use agua sobre un incendio de grasa, esto solamente extenderá las llamas.

FUEGO EN EL HORNO:

¡No trate de mover la cacerola!

1. Cierre la puerta del horno y apague los controles.
2. Si el incendio continúa,cuidadosamente abra la puerta, arroje soda para cocinar sobre el fuego, o use un extintor de químico seco, espuma o "halon".

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SEGURIDAD EN EL USO DEL MICROONDAS



Cuando use aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, golpes de corriente, incendio, heridas personales o exposición excesiva a energía de microondas:

- **Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.**
- **Lea y siga las instrucciones de seguridad específicas del microondas.**

- **ESTE APARATO** debe hacer tierra. Conecte solamente a una caja de conexiones que haga tierra. Vea las instrucciones para hacer tierra en las instrucciones para la instalación.
- **USE** este aparato solamente para su uso apropiado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este horno a microondas está espeíficamente diseñado para calentar o cocinar alimentos, y no tiene un propósito industrial o de laboratorio.
- **INSTALE O UBIQUE** este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones para instalación que se proveen.
- **NO CUBRA** u obstruya ninguna abertura de este aparato.
- **ESTE HORNO MICROONDAS** no está aprobado o probado parta uso marítimo.
- **NO HAGA FUNCIONAR** este aparato si no está funcionando bien o si ha sido dañado o se ha dejado caer.
- **COMO CUALQUIER OTRO APARATO ELÉCTRICO,** se necesita una vigilancia muy de cerca cuando se usa por los niños.
- **NO SOBRECOCINE** la comida. Vigile el horno cuidadosamente si papel, plástico u otros materiales combustibles se han colocado dentro del horno para facilitar la cocción.
- **SAQUE LAS AMARRAS DE ALAMBRE** de las bolsas de papel o plástico antes de ponerlas en el horno.
- **NO USE** su horno microondas para secar periódicos.
- **NO USE** productos de papel reciclado. Las toallas y las servilletas de papel reciclado y el papel de cera pueden contener partículas de metal que podrían producir arcos o incendiarse. Los productos de papel que contienen nilón o filamentos de nilón deberían evitarse.
- **NO CALIENTE** alimentos en contenedores cerrados, tales como frascos de vidrio, los cuales podrían explotar.
- **NO PREPARE** "pop corn" en su horno microondas a menos que use un "pop corn" que sea marcado para uso en los hornos microondas.
- **NO COCINE DEMASIADO** las papas. Se podrían deshidratar e incendiarse, causando daño a su horno.
- **NO HAGA FUNCIONAR** el horno microondas si está vacío.
- **NO USE** su horno microondas para almacenar cosas.
- **SI EL MATERIAL DENTRO** del horno se incendia, cierre la puerta, apague el horno y desconecte la electricidad al aparato.
- **ALIMENTOS DE TAMAÑO GRANDE** y utensilios de metal demasiado grande no deberían usarse en un horno microondas. Se podría producir un golpe de corriente o un incendio.
- **NO LIMPIE** con lanillas para fregar de metal. Se podrían quebrar fragmentos de la lanilla, causando un golpe de corriente.
- **NO DESCONGELE** bebidas congeladas que tienen botellas de cuello angosto. Podría subir la presión y causar que la botella explote.
- **USE AGARRADERAS** cuando saque los utensilios del horno. Los utensilios se podrían calentar cuando cocine debido a la transferencia del calor desde la comida.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **TENGA CUIDADO** si toca las paredes o el fondo del horno durante y después que cocine. Las paredes y el fondo podrían estar calientes.
- **NO HIERVA** huevos en un horno microondas. La subida de presión dentro de la yema del huevo podría causar que el huevo explote.
- **USE CONTENEDORES** de plástico que sean aprobados por el fabricante para uso con microondas. No permita que los niños usen contenedores de plástico a menos que estén siendo vigilados. No exponga contenedores vacíos a las microondas.
- **ALIMENTOS CON PIEL O CÁSCARA ENTERA,** tales como papas, salchichas, tomates, manzanas, hígado de pollo, yemas de huevo y otras partes del pollo, deberían tener hoyos para permitir que el vapor escape durante la cocción.
- **ASEGÚRESE QUE LOS ENVOLTORIOS DE PLÁSTICO** que use cuando cocine a microondas sean aprobados para uso con microondas.
- **EBULLICIÓN ESPONTÁNEA:** Bajo ciertas circunstancias, los líquidos podrían empezar a hervir durante o poco tiempo después que se sacan del horno. Revuelva el líquido.
- **NO CALIENTE** comida para los bebés en frascos de vidrio con microondas.
- **A LAS BOLSAS** para cocinar hervibles y bolsas de plástico herméticamente cerradas se les deberían hacer hoyos, tajaduras o deberían ser ventiladas como se instruye en el paquete. Si no son ventiladas de alguna manera, la presión causará que se revienten.

PRECAUCIONES PARA EVITAR EL POSIBLE CONTACTO CON LA ENERGIA EXCESIVA DEL MICROONDAS

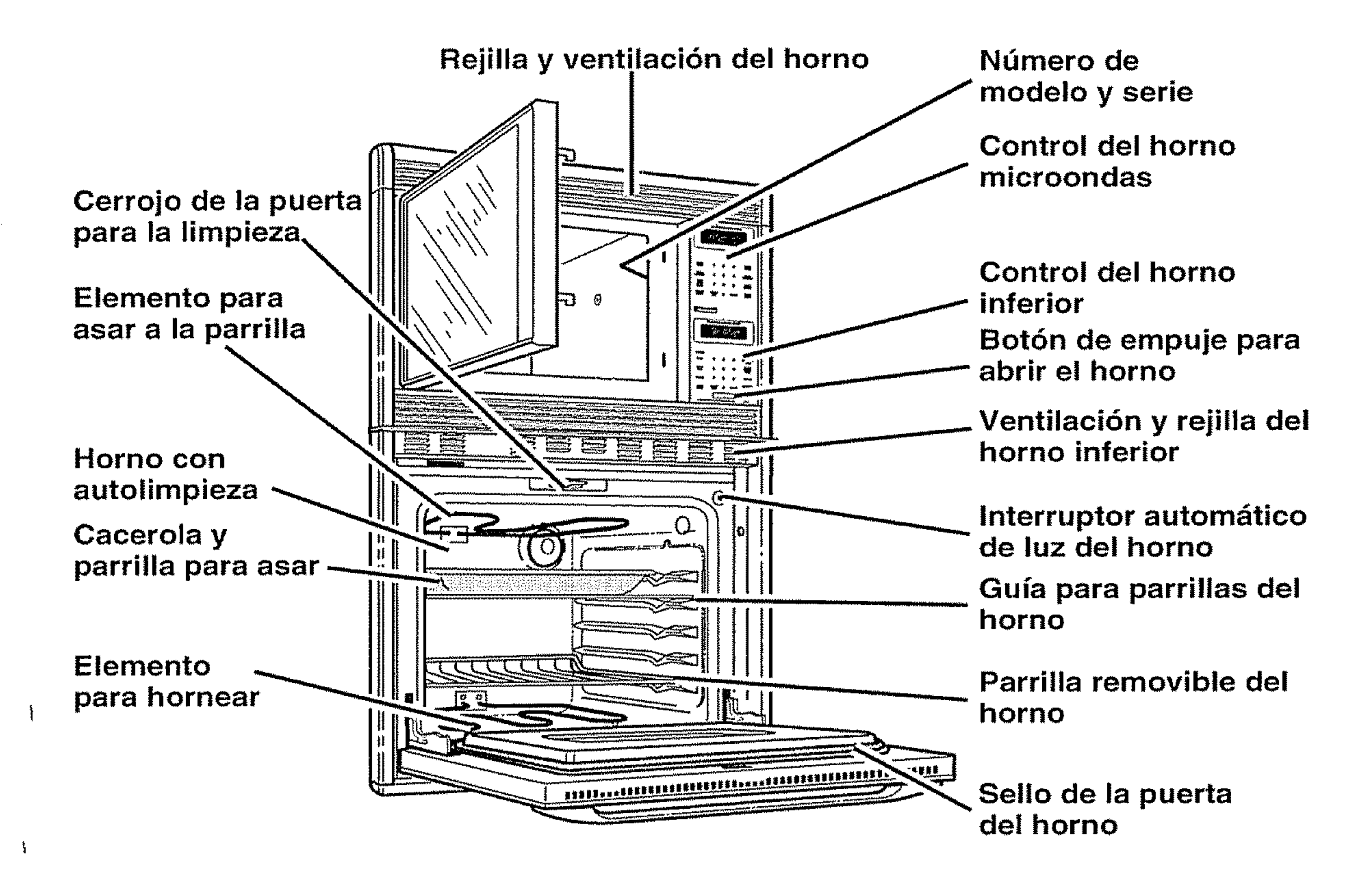
- **NO TRATE** de operar este horno con la puerta abierta ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede resultar en una exposición dañina a la energía de microondas **Es importante no desconectar o interferir con los sistemas de seguridad.**
- **NO COLOQUE** ningún objeto entre el frente del horno y la puerta o permita la acumulación de suciedad o residuo de limpiadores en las superficies de cierre.
- **EL HORNO** no debería ser ajustado o reparado por nadie excepto por un servicio de personal especializado.
- **NO HAGA FUNCIONAR EL HORNO** si está dañado. Es particularmente importante que el horno cierre correctamente y que no haya daño a:
  1. puerta (doblada)
  2. bisagras y cerrojos (quebrados o sueltos)
  3. sello de la puerta y sellos de las superficies.

COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

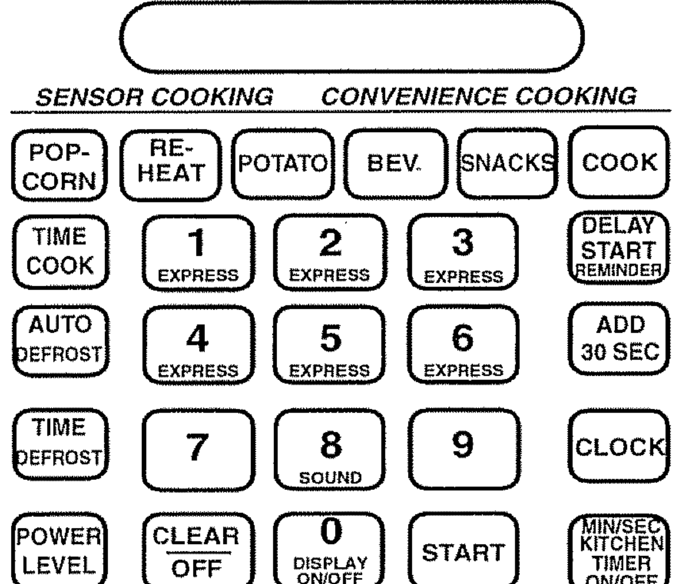
Para sacar el residuo del adhesivo de la cinta de empaque, use un detergente líquido para lavar platos, aceite mineral o para cocinar. Con un paño suave frote el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. Repita el procedimiento usando un pulidor para hornos para asegurarse que el horno no ha sido dañado. **Esto se debería hacer antes que el horno se encienda por primera vez. La cinta no se puede sacar una vez que el horno ha sido calentado.** La cinta de empaque se puede encontrar en las áreas siguientes: Manilla de la puerta, Area del panel de control, Moldura de la puerta y Area del horno

OPERACION

CARACTERISTICAS DE SU HORNO



OPERACION



GUIDE BEHIND DOOR

Con su nuevo Horno Microondas, usted puede hornear a cierta cantidad de tiempo, usando las funciones sensoras o usando las funciones automáticas.

FUNCIONES DE CANTIDAD DE TIEMPO

TIME COOK (Tiempo para Cocinar)
TIME DEFROST (Tiempo de Descongelacion)
EXPRESS COOK (Cocinado Expreso)
ADD 30 SEC (Agregue 30 Segundos)

Las funciones de tiempo le permiten seleccionar la cantidad exacta de tiempo que se necesita para preparar los alimentos, hasta 99 minutos y 59 segundos.

BOTONES CON SENSOR

Más abajo hay una lista de botones que controlar las funciones del Sensor.

POPCORN **SNACKS** (Bocadillos)
BEV. (Bebidas) **POTATO** (Papas)
REHEAT (Recalentamient) **COOK** (Cocinar)
AUTO DEFROST (Descongelamiento automatico)

Cuando cocine con el sistema del sensor, el horno ajustará automáticamente la cantidad de tiempo para cocinar cuando detecte la humedad emitida mientras cocina. La cantidad de tiempo variará de acuerdo a los tipos y a las cantidades de alimentos

CORTE DE CORRIENTE

Cuando la electricidad llegue nuevamente, todos los dígitos del dial se encenderán, luego el dial mostrará RESET.

NIVEL DE PODER

Esta función agrega flexibilidad cuando cocine en el microondas. Cada nivel de poder le da energía de microondas con un cierto porcentage de poder. Tal como:

1= 10% de poder **6**= 60% de poder
2= 20% de poder **7**= 70% de poder
3= 30% de poder **8**= 80% de poder
4= 40% de poder **9**= 90% de poder
5= 50% de poder **0**= 100% de poder

La mayoría de lo que usted cocine será hecho usando el poder a 100%. Los alimentos se cocinarán más rápido pero necesitan ser revueltos, rotados, o dados vuelta más frecuentemente.

Usando un nivel más bajo cocinará la comida en forma más pareja y necesitará darla vuelta y rotarla menos. Algunos alimentos podrían quedar con mejor sabor, textura, o apariencia si se usa un nivel de poder más bajo. Un poder más bajo es mucho mejor para los alimentos que tienen la tendencia a subirse.

NIVEL DE PODER	ALIMENTOS
10	Pescado, vegetales, hervir líquidos
7	Carne, aves, caserolas, o recalentar
5	Estofados, cortes de carnes más duros
2 o 3	Descongelar, cocinar a fuego lento
1	Mantener los alimentos tibios, ablandar mantequilla

El nivel de poder puede ser seleccionado o cambiado inmediatamente después de seleccionar la función de tiempo, tal como **TIME COOK** (Tiempo para Cocinar), **TIME DEFROST** (Tiempo de Descongelacion), **EXPRESS COOK** (Cocinado Expreso) o **ADD 30 SEC** (Agregue 30 Segundos). El nivel de poder también puede ser cambiado durante la cuenta del tiempo hacia atrás.

OPERACION

COMO SELECCIONAR O CAMBIAR EL NIVEL DE PODER

1. Empuje el botón **TIME COOK** o el botón **TIME DEFROST**.
2. Empuje los botones con los **NUMEROS** para seleccionar una cantidad de tiempo para cocinar o descongelar.
3. Empuje el botón **POWER LEVEL**.
4. Empuje uno botón con el **NUMERO** para seleccionar el nivel de poder que usted necesita.
5. Empuje el botón **START**.

CANTIDAD DE TIEMPO PARA COCINAR I

El TIEMPO PARA COCINAR I está programado para el nivel de poder 10, pero puede cambiar este nivel por uno que usted prefiera. Usted puede seleccionar una cantidad de tiempo para cocinar hasta 99 minutos y 59 segundos.

1. Empuje el botón **TIME COOK**.
2. Empuje los botones de los **NUMEROS** para seleccionar su cantidad de tiempo para cocinar preferido.
3. Si desea cambiar el nivel de poder, empuje el botón **POWER LEVEL** y luego empuje uno botón **NUMBER** para seleccionar su nivel de poder preferido
4. Empuje el botón **START**.

Si usted abre la puerta mientras cocina para mirar la comida, cuando la puerta esté cerrada empuje el botón **START** para seguir cocinando

GUIA DE CANTIDAD DE TIEMPO PARA COCINAR
(Use el nivel de poder 10 a menos que se diga lo contrario)

VEGETALES	PESO	TIEMPO	COMENTARIOS
Frijoles			
(frescos)	1 lb	10 a 15 min.	En cacerola de 1 cuarto y medio con media taza de agua.
(congelados)	paquete 10 oz	4 a 8 min.	En cacerola de 1 cuarto con 2 cucharadas de agua
Broccoli			
(fresco)	1 paquete (1¼ a 1½ lb)	5 a 9 min	En cacerola de 2 cuartos con ½ taza de agua.
(congelado picado)	Paquete 10 oz	4 a 7 min	En cacerola de 1 cuarto
Zanahorias			
(frescas, cortadas)	Paquete 10 oz	4 a 8 min.	En cacerola de 1 cuarto y medio con media taza de agua
(congeladas)	Paquete 10 oz	3 a 7 min	En cacerola de 1 cuarto con 2 cucharadas de agua.
Mazorcas de maíz	1 a 5	1 1/2 min. por mazorca	Coloque el maíz en plato para hornear oblongado Si el maíz no está en agua; si la mazorca está pelada, ponga ¼ taza de agua Rearregle después de la mitad del tiempo
(fresco)	1 mazorca	3 a 6 min	Ponga en plato de vidrio para hornear oblongado. Cubra con plástico para envolver ventilado Rearregle después de la mitad del tiempo
(congelado)	2-6 mazorcas	2 a 3 min. por mazorca	
Vegetales mezclados			
(congelados)	Paquete 10 oz	2 a 6 min	En cacerola de 1 cuarto con 3 cucharadas de agua.
Arvejas			
(frescas, desgranadas)	2 lb sin desgranar	7 a 10 min	En cacerola de 1 cuarto con ¼ taza de agua
(congeladas)	Paquete 10 oz	2 a 6 min.	En cacerola de 1 cuarto con 2 cucharadas de agua
Papas			
(frescas, cortadas, blancas)	4 papas (6-8 oz cada una)	9 a 12 min	Pele y corte en pedazos de 1". Ponga en cacerola de 2 cuartos con media taza de agua Revuelva después de la mitad del tiempo
(frescas,enteras, dulces o blancas)	1 (6 a 8 oz)	1 a 4 min	Haga hoyos con un tenedor de cocina. Ponga en el centro del horno Déjelas enfriar por 5 min

OPERACION
Tiempo para cocinar

TIEMPO PARA COCINAR II

El **TIEMPO PARA COCINAR II** le permite cambiar los niveles de poder automáticamente mientras cocina

1. Empuje el botón **TIME COOK**.
2. Empuje los botones de los **NUMEROS** para seleccionar la cantidad de tiempo para cocinar.
3. Si desea cambiar el nivel de poder, empuje el botón **POWER LEVEL** y luego empuje el botón de los **NUMEROS** para seleccionar el nivel de poder deseado
4. Empuje el botón **TIME COOK** nuevamente.
5. Empuje nuevamente los botones de los **NUMEROS** para seleccionar su segundo tiempo para cocinar preferido.
6. Si desea cambiar el nivel de poder, empuje el botón **POWERLEVEL** y luego el botón **NUMEROS** para seleccionar su nivel de poder preferido.
7. Empuje el botón **START**

Al final de la cuenta del primer tiempo para cocinar, el segundo tiempo para cocinar empezará su cuenta.

TIEMPO PARA DESCONGELAR

Le permite descongelar por una cantidad de tiempo seleccionada. El nivel de poder se selecciona automáticamente a 3, pero puede ser cambiado. Cuando se usen niveles de poder más altos, los alimentos se deben revisar más frecuentemente.

CÓMO SELECCIONAR LA CANTIDAD DE TIEMPO PARA DESCONGELAR:

1. Empuje los botones **TIME DEFROST**.
2. Empuje los botones de los **NUMEROS** para seleccionar el tiempo para descongelar
3. Empuje el botón **START**.

AGREGUE 30 SEGUNDOS

Usted puede usar esta función de dos maneras:

- Agregrá 30 segundos al tiempo de la cuenta cada vez que empuje el botón
- Se puede usar como una rápida manera para programar 30 segundos de tiempo para cocinar.

COCINADO EXPRESO

Esto es una rápida manera para cocinar de 1 a 6 minutos.

Empuje uno de los botones Express Cook (de 1 a 6) para cocinar de 1 a 6 minutos a nivel de poder 10.

El poder puede ser cambiado durante la cuenta. Empuje el botón **POWER LEVEL** y entre un número de 1 a 10

FUNCION AUTOMATICA

El descongelador automático programa automáticamente las cantidades de tiempo para descongelar y los niveles de poder para descongelar parejamente carnes, aves, y pescado. Use el descongelador automático para la mayoría de las otras comidas congeladas.

PARA PROGRAMAR EL DESCONGELADO AUTOMATICO:

1. Empuje los botones **AUTO DEFROST**.
2. Usando la Guía de Conversión, entre el peso de la comida.
3. Empuje el botón **START**.

Hay una guía práctica ubicada en el frente del interior del microondas

- Saque la carne del paquete y póngala sobre un plato para microondas
- Dos veces durante la descongelación el horno da la señal **"TURn"** (DAR VUELTA). A cada señal de **DAR VUELTA**, dé vuelta la comida para el otro lado. Saque la carne descongelada o cubra las áreas calientes con pequeños pedazos de papel de aluminio.
- Después de descongelar, las carnes necesitan 5 minutos más afuera para completar la descongelación. Los pedazos de asados grandes deberían dejarse afuera por unos 30 minutos.

GUIA DE CONVERSION

Si el peso de la camida se da en libras y onzas, las onzas deben ser convertidas a décimos (.1) de libra

TABLA DE CONVERSION para descongelación automática

PESO DE LA COMIDA EN ONZAS	PESO DE LA COMIDA EN DECIMOS
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9

GUIA PARA LA CANTIDAD DE TIEMPO PARA DESCONGELAR

ALIMENTO	TIEMPO	COMENTARIOS
Panes, queques		
Panecillos y bolillos	¼ min	
Bolillos dulces	2-4 min.	
Pescados y mariscos		
Filetes congelados (1lb)	6-9 min.	Ponga el bloque en la cacerola. Dé vuelta y quiebre después de la mitad del tiempo.
Mariscos, pequeños pedazos (1lb)	3-7 min.	
Carne		
Bacon (1lb)	2-5 min.	Ponga el paquete sin abrir en el horno. Déjelo afuera por 5 minutos después de descongelarlo
Chorizos (1lb)	2-5 min.	Ponga el paquete sin abrir en el horno. Encienda el microondas hasta que los chorizos se puedan separar. Déjelos afuera por 5 minutos, si es necesario, para que se terminen de descongelar.
Carne molida (1lb)	4-6 min.	Dé vuelta la carne después de la mitad del tiempo.
Asado: res, cordero, ternera, cerdo	9-13 min. por lb.	Use el nivel de poder 1.
Bistecs, chuletas, pedazos	4-8 min. por lb.	Ponga la carne sin envoltorio en un plato para cocinar. Dé vuelta después de la mitad del tiempo y cubra las áreas tibias con "foil". Cuando termine, separe los pedazos y permita que descansen hasta que se descongelen completamente.
Aves		
Pollo, asado, frito en pedazos (2½-3 lb)	14-20 min.	Ponga el pollo envuelto en un plato. Desenvuelva y dé vuelta después de la mitad del tiempo. Cuando termine, separe las presas y ponga en el microondas por 2 o 3 minutos más, si es necesario. Déjelo descansar para que se termine de descongelar.
Pollo, entero (2½-3 lb)	20-25 min.	Ponga el pollo envuelto en un plato. Después de la mitad del tiempo desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cubra las áreas tibias con "foil". Termine de descongelar, si es necesario haga correr agua fría en la cavidad hasta que las presas interiores se puedan sacar.
Gallina	7-13 min. por lb.	Ponga la gallina desenvuelta en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta después de la mitad del tiempo. Haga correr agua fría en la cavidad hasta que las presas interiores se puedan sacar.
Pechuga de pavo (4-6 lb)	3-8 min. por lb.	Ponga la pechuga desenvuelta en un plato con la pechuga hacia abajo. Después de la mitad del tiempo, déla vuelta y cubra las áreas tibias con "foil". Termine de descongelar. Déjela descansar de 1 a 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

CONSEJOS PARA DESCONGELAR

- Las comidas congeladas en papel o plástico pueden ser descongeladas en el paquete. A los paquetes cerrados se les debe hacer cortes, hoyos, o ser ventilados después que hayan sido parcialmente descongelados. Los contenedores de plásticos para guardar comida deberían abrirse parcialmente.
- Las comidas empaquetadas de tamaño de familia pueden ser descongeladas y cocinadas en el microondas. Si la comida está en un contenedor de aluminio, cámbielo a un plato para microondas.
- Los alimentos que se echan a perder fácilmente no deberían dejarse expuestos por más de una hora después de ser descongelados. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias dañinas.
- Para una descongelación más pareja de las comidas grandes, tales como los asados, use el Auto Defrost. Asegúrese que las carnes grandes estén completamente descongeladas antes de ser cocinadas.
- Cuando sean descongeladas, la comida debería estar fría pero blandas en todas partes. Si usted nota lugares congelados, déjelos descansar unos pocos minutos.

OPERACION
Cómo cocinar con el sensor

SENSOR DE HUMEDAD

Las funciones del sensor detectan el aumento de la humedad emitida durante la cocción. El horno ajusta automáticamente la cantidad de tiempo para cocinar para varios tipos y cantidades de comida.

- Los contenedores y las tapas adecuadas son esenciales para obtener los mejores resultados
- Siempre use contenedores para microondas y cúbralos con tapas o papel de plástico ventilados. Nunca use contenedores de plástico sellados que eviten que el vapor escape y causen que la comida se cocine demasiado.
- Asegúrese que la parte exterior de los contenedores para cocinar y que el interior del microondas estén secos antes de poner la comida en el horno. Las gotas de humedad que se transforman en vapor pueden hacer que el sensor se equivoque

POPCORN

Use sólamente popcorn preempaquetado para microondas que pese entre 1.75 a 3.5 onzas.

PARA USAR LA FUNCION PARA POPCORN:

Siga las instrucciones del paquete usando **TIME COOK** si el paquete pesa menos de 1.75 onzas o más de 3.5 onzas.

1. Ponga el paquete en el centro del microondas
2. Empuje el botón **POPCORN**

Si abre la puerta mientras se muestra **"POP"** aparecerá **"ERROR"**.

3. Cierre la puerta y empuje el botón **START**.

COMO AJUSTAR EL PROGRAMA DE POPCORN PARA PROVEER UN TIEMPO PARA COCINAR MENOR O MAYOR:

Si usted encuentra que la marca de popcorn que usa se cocina poco o demasiado consistentemente, usted puede agregar o sustraer de 20 a 30 segundos de/al tiempo automático.

PARA AGREGAR TIEMPO:

Después de empujar **POPCORN**, empuje **9** inmediatamente después que el horno empiece para 20 segundos extras. Empuje **9** nuevamente para agregar otros 10 segundos (total de 30 segundos de tiempo adicional)

PARA SUSTRAER TIEMPO:

Después de empujar **POPCORN**, empuje **1** inmediatamente después que el horno empiece para 20 segundos menos de tiempo. Empuje **1** nuevamente para reducir el tiempo otros 10 segundos (total de 30 segundos menos).

RECALENTAMIENTO

La función para recalentar recalienta porciones individuales que ya han sido cocinadas o un plato de sobrados.

1. Coloque la comida cubierta en el horno.
2. Empuje el botón **REHEAT**. El horno empezará inmediatamente.
3. El horno da una señal cuando detecta vapor y comienza la cuenta del tiempo que queda.

No abra la puerta del horno hasta que la cuenta haya terminado. Si la puerta se abre, ciérrela y empuje el botón **START** inmediatamente

Después de sacar la comida del horno, revuelva si es posible para emparejar la temperatura. Si la comida no está lo suficientemente caliente, use **TIME COOK** para recalentar por más tiempo. **Los alimentos recalentados pueden tener una gran variación en temperatura. Algunas áreas podrían estar extremadamente calientes.**

ALIMENTOS NO RECOMENDADOS PARA SER RECALENTADOS:

- Productos de pan
- Comidas que tienen que ser recalentadas sin estar tapadas
- Comidas que tienen que ser revueltas
- Comidas que deben quedar con textura seca o una corteza dura después de ser recalentadas

PAPAS

La función para cocinar papas cocina de ½ a 2 lbs de papas.

1. Haga hoyitos en la cáscara con un tenedor y ponga las papas en la bandeja giratoria. Si cocina 3 o más papas, colóquelas en forma de estrella
2. Empuje el botón **POTATO**. El horno empieza inmediatamente. El horno da una señal cuando detecta vapor y empieza la cuenta del tiempo que queda

No abra la puerta del horno hasta que la cuenta haya terminado. Si la puerta se abre, ciérrela y empuje el botón **START** inmediatamente. Si la comida no está bien cocida, use **TIME COOK** para cocinar por más tiempo.

OPERACION

Funciones para su conveniencia

BEBIDAS

Para usar la función para las bebidas: empuje **BEV.** una vez para una bebida de 4 oz., dos veces para una bebida de 8 oz., o tres veces para una bebida de 12 oz.

Las bebidas que se calienten con la función para las bebidas podrían estar muy calientes. Saque el contenedor con cuidado.

BOCADILLOS

La función para bocadillos programa automáticamente los programas de tiempo y nivel de poder para calentar una variedad de bocadillos.

1. Empuje el botón **SNACKS**.
2. Seleccione el tipo de bocadillo de 1 a 6. (Vea la tabla de más abajo).
3. Entre el número de items o el peso de la comida en onzas.
4. Empuje el botón **START**.

Usted puede empujar y sujetar el botón **SNACKS** mientras cocina para mostar el tiempo que queda para cocinar.

Guía para bocadillos

TIPO DE COMIDA	CANTIDAD O PESO
1 pan, bolillo, pan dulce	1 a 4
2 Sandwiches	1 a 2
3 Pizza (sobrados)	1 a 4
4 Cremas de postre	1 a
5 Sopa	8 a 40 onzas
6 Salsa de queso	4 a 16 onzas

PARA COCINAR

La función para cocinar automáticamente programa el tiempo y los niveles de poder para cocinar una variedad de comidas.

1. Empuje el botón **COOK**.
2. Seleccione el tipo de comida de 1 a 9. (Vea la Guía para cocinar a la derecha).
3. Entre el peso de la comida en onzas.
4. Empuje el botón **START**.

Empuje y sujete el botón **COOK** mientras cocina para mostrar el tiempo que queda para cocinar.

Guía para cocinar

TIPO DE COMIDA	PESO	COMENTARIOS
1 Vegetales en lata (VEG 1)	4 -20 oz.	Use cacerola o bolo para microondas. Cubra con tapa o papel de plástico ventilado.
2 Vegetales congelados (VEG 2)	4 -16 oz	Use cacerola o bolo para microondas Siga instruccionesdel paquete para agregar agua Cubra con tapa o papel de plástico ventilado
3 Vegetales frescos (VEG 3)	4 -16 oz	Use cacerola o bolo para microondas Agregue dos cucharadas de agua por cada servido Cubra con tapa o de plástico ventilado.
4 Papas	8 -40 oz	Haga hoyitos en la cáscara con un tenedor Ponga las papas sobre la bandeja giratoria.
5 Pescado	4 -16 oz.	Use plato oblongado, redondo o cuadrado Cubra con papel de plástico o de cera ventilado.
6 Presas de pollo	4 -40 oz.	Use plato oblongado, redondo o cuadrado Cubra con tapa o papel de plástico ventilado.
7 Carne molida (res, cerdo, pavo)	8 -48 oz	Use cacerola redonda, Deshaga la carne sobre la cacerola Cubra con tapa o papel de plástico ventilado.
8 Tocino (bacon)	2 -10 oz.	Ponga lonjas en capas sobre un plato, 4 por capa Cubra cada capa con una toalla de papel
9 Pizza (congelada, para microondas)	4-16 oz	Siga instrucciones del paquete para preparar pizza en el microondas

NOTA: Usted no puede entrar un peso que sea mayor o menor que el peso que se lista en la Guía para Cocinar de arriba.

OPERACION
Otras Funciones

RELOJ DEL HORNO SUPERIOR

Empuje el botón **CLOCK** para entrar la hora del día o ver la hora mientras está cocinando.

PARA PONER EL RELOJ:

1. Empuje el botón **CLOCK**.
2. Ponga la hora del día.
3. Empuje el botón **START** o **CLOCK**.

ENCENDIDO/APAGADO DEL DIAL

Para encender o apagar el dial del reloj, empuje y sujete el botón 0 por unos 3 segundos. La función **DISPLAY ON/OFF (ENCENDICO/APAGADO DEL DIAL)** no puede ser usada mientras las funciones para cocinar
se están usando.

FUNCION PARA RECORDAR

La función para recordar se puede usar como un reloj de alarma.

1. Empuje el botón **REMINDER**.
2. Entre la hora del día en la cual desea que el horno le recuerde. (Asegúrese que el reloj del microondas muestre la correcta hora del día).
3. Empuje el botón **START**.

Cuando se prenda la señal de recuerdo, empuje el botón **CLEAR/OFF** para apagarla. La hora para recordar se puede mostrar empujando el botón **REMINDER**.

NOTA: El indicador **REM** permanecerá encendido para mostrar que la Función para Recordar está en efecto. Para eliminar el recordador antes de que ocurra, empuje el botón **CLEAR/OFF**.
La luz del indicador **REM** se apagará.

COMIENZO DEMORADO

El comienzo demorado le permite programar para que el microondas comience a cocinar en forma demorada.

1. Empuje el botón **DELAY START**.
2. Empuje los botones de los **NUMEROS** para seleccionar la hora del día en que desea que el horno se encienda y comience a cocinar. Asegúrese que el reloj esté mostrando la correcta hora del día.
3. Seleccione **TIME DEFROST**, **AUTO DEFROST**, or **TIME COOK**. Entre la cantidad de tiempo para descongelar o el tiempo para cocinar o el peso de la comida para descongelación automática.
4. Empuje el botón **START**.

La hora de Comienzo Demorado se verá en el dial además de **"Start Time"**. El horno comenzará automáticamente en la hora demorada seleccionada. La hora del día se puede ver empujando el botón **CLOCK**.

ENCENDIDO/APAGADO DEL SONIDO

Para encender o apagar el control del sonido, empuje y sujete el botón **NUMEROS 8 SOUND ON/OFF** por **3 o 4 segundos**. El dial pestañeará **"OFF"** y el dial volverá a la hora del día. **"MUTE"** permanecerá en el dial. Para encender nuevamente el sonido, empuje y sujete el botón **NUMEROS 8 SOUND ON/OFF** por **3 o 4 segundos**. **"ON"** pestañeará en el dial, mute desaparecerá, y el dial volverá a la hora del día.

OPERACION

Control del horno inferior

LOWER OVEN

OVEN *TIMER*

BAKE	1	2	3	OVEN COOKING TIME
BROIL	4	5	6	DELAY START TIME
CLEAN	7	8	9	CLOCK
OVEN LIGHT	CLEAR OFF	0	START	HR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF

* MICROWAVE FAN MAY OPERATE WHILE LOWER OVEN IS IN USE

Display (Dial) – Muestra la hora del día, tiempo o temperatura durante la cocción, y le dice que hacer después

BAKE (HORNEAR) – Empuje para programar que el horno hornee.

BROIL (ASAR A LA PARRILLA) –
Le permite asar a la parrilla a todo poder empujando los botones **BROIL** y **START**.
Le permite seleccionar "Lo Broil" para asar más largo y lentamente.

CLEAN (LIMPIEZA) – Empuje para seleccionar Autolimpieza. Siga las instrucciones en la sección acerca del ciclo para Autolimpieza

NOTA: La puerta del horno se cerrará con cerrojo automáticamente y el cerrojo se abrirá sólo cuando el horno se haya enfriado.

OVEN LIGHT – Empuje para encender o apagar la luz del horno.

OVEN COOKING TIME – Se usa para programar la cantidad de tiempo requerida para hornear automáticamente.

DELAY START TIME (HORA DE COMIENZO DEMORADA) – Se usa para hornear o limpiar para programar la hora del día en la cual desea que el horno se encienda. Cuando se use la **HORA DE COMIENZO DEMORADO** con el **OVEN COOKING TIME (TIEMPO PARA COCINAR EN EL HORNO)**, el horno también se apagará automáticamente al final de la cantidad de tiempo para cocinar.

CLOCK (RELOJ) – Empuje para poner la hora del día o revisar la hora del día cuando el dial está mostrando otra información

KITCHEN TIMER ON/OFF (CRONOMETRO) – Le permite medir cualquier función de cocina.

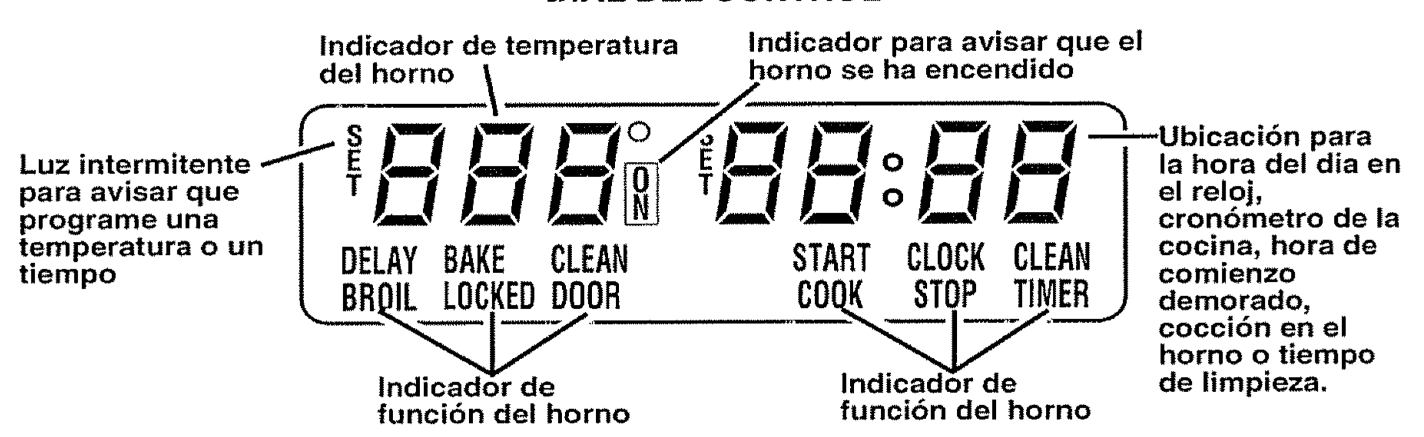
START (COMIENZO) – Empuje para comenzar cualquier función de cocción o limpieza.

CLEAR/OFF (APAGADO) – Cancela todas las operaciones excepto el Reloj y el Cronómetro.

Number Pads (Botones con numeros) – Empuje estos botones para programar cualquier función que requiera números; hora del día, cronómetro, temperatura del horno o cantidad de tiempo para hornear o limpiar.

OPERACION

Control del horno inferior



El panel es una referencia fácil de usar mientras usa los controles. Abajo está la descripción de cómo funciona.

Indicador de la Temperatura del Horno – Este indicador tiene un propósito múltiple.

- **Muestra la temperatura**
- **Muestra el código de error "ERR"** – Si el indicador de temperatura del horno pestañea **"ERR"**, entonces usted ha programado un tiempo o una temperatura incorrecta. Empuje el botón **CLEAR/OFF** para despejar el control y reprogamar la función del horno.
- **Muestra problemas del control** – Si el control hace pestañear **"F"** y un número o letra, ha experimentado un problema con el horno. Por favor lea la sección **F-CODES** en su manual.

Indicador de Encendido (ON) – Se encenderá cuando se programa una función del horno.

Indicadores de Programa – El indicador de programa pestañeará en combinación con una función del horno o una función automática para avisarle que necesita programar un tiempo o una temperatura. Ejemplo: **"SET"** y **"BAKE"** pestañearán para avisarle que tiene que programar la temperatura para hornear.

Indicador de la Hora – Muestra la hora del día, tiempo de cocción, hora de comienzo demorado, hora de limpieza o la hora programada en el cronómetro de la cocina.

Muestra el código para recordar "PUSH START" – Si el indicador de la temperatura del horno pestañea las palabras **"PUSH"** y **"START"**, entonces usted tiene que empujar el botón **START** para activar su programa.

Indicadores de las Funciones del Horno – Muestran qué función ha sido programada, cuando la puerta del horno está enganchada, y si la función es demorada.

OPERACION
Reloj y Cronómetro

RELOJ

El reloj debe ponerse a la correcta hora del día antes que una función demorada del horno funcione correctamente. La hora del día no se puede cambiar durante una función demorada del horno.

COMO PONER EL RELOJ

1. Empuje el botón **CLOCK**.
2. Empuje los botones con los **NUMEROS** para poner la hora.
3. Empuje el botón **START**.

PARA VOLVER AL RELOJ

Mientras esté usando el horno para cocinar en forma automatica, empuje el botón **CLOCK**, si desea ver la hora del día. La hora presente del día se verá en el dial.

CORTE ELECTRICO

Si ocurre un corte de corriente, la hora que se muestra en el dial estará incorrecta. Ponga nuevamente el reloj a la hora.

Cualquier función para cocinar del horno que estaba en proceso tendrá que ser reprogramada.

CRONOMETRO DE LA COCINA

El cronómetro de la cocina se usa para medir el tiempo de los procesos para cocinar u otras actividades del hogar. No controla el horno. Se puede programar hasta 9 horas y 59 minutos. Contará hacia atrás en minutos hasta que llegue a los últimos 60 segundos. Cuando la cuenta llegue a :0, el control sonará 3 veces seguido de un sonido cada 6 segundos hasta que se empuje el botón **HR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF.**

COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO

1. Empuje el botón **HR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF**.
2. Empuje los botones con los **NUMEROS** para programar la cantidad de tiempo.
3. Empuje el botón **START**.
4. Cuando la cuenta llegue a :0, empuje el botón **HR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF**.

Para cancelar el cronómetro durante la cuenta, empuje el botón **HR/MIN TIMER ON/OFF** dos veces.

OPERACION

Reloj y Cronómetro

TONOS

El nuevo control tiene una serie de tonos que sonarán a tiempos diferentes. Estos tonos pueden sonar mientras usted programa una función del horno, o al final de una función del horno. También le avisará si existe un problema con una de las funciones. Más abajo están los tipos de tonos y una breve descripción de cada uno.

TONOS MIENTRAS PROGRAMA EL CONTROL – Cuando empuje un botón usted escuchará un tono. Este tono le hará saber que aplicó suficiente presión sobre el botón para activarlo.

TONO AL FINAL DE UN CICLO AUTOMATICO – Después de una función para cocinar automática, usted escuchará tres tonos cortos seguidos por un tono cada 6 segundos. El tono de cada 6 segundos seguirá sonando hasta que empuje el botón **CLEAR/OFF** o usted decida seleccionar el programa especial para cancelar y evitar que el tono de 6 segundos suene al final de un ciclo futuro.

COMO CANCELAR EL TONO DE 6 SEGUNDOS:

1. Empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL, a la misma vez**, por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF."**
2. Empuje el botón **HR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF**. El dial mostrará **"CON BEEP"** (tono continuo).
3. Empuje el botón **HR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF** nuevamente. El dial mostrará **"BEEP"** (tono cancelado)
4. Empuje el botón **START**, para cancelar el tono y salir de este módulo especial

Si desea volver a los tonos de cada 6 segundos, repita los pasos de arriba hasta que el dial muestre su selección y empuje **START** (comienzo).

TONO DE ATENCION - Este tono sonará si hace un error u omite algo mientras programa una función del horno

Unos ejemplos serían.

a. Programar un ciclo de limpieza y la puerta del horno no está bien cerrada.
b. Programar una función y no empujar el botón **START**.
c. Empujar un botón para una función adicional sin programar primero la temperatura o el tiempo.
d. **"ERR"** pestañeará si usted programa una temperatura inválida. Empuje el botón **CLEAR/OFF** para poner el dial en blanco y reprogramar la función del horno.

Cualquiera de estos se puede identificar rápidamente con mirar el dial.

TONO DE PRECALENTAMIENTO - Cuando usted empieza una función para hornear, el horno comienza a calentarse automáticamente. Cuando la temperatura dentro del horno llega a la temperatura que usted programó, sonará un tono para avisarle que el horno está listo para hornear.

CODIGOS F

Si usted programa una función del horno y el control hace sonar un tono mientras una **"F"** y un número **"F4"** o **"FI"** están pestañeando en el dial, podría existir un problema con el control. Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF** y espere una hora. Trate de programar la función nuevamente. Si el código se repite, escriba el código que pestañea y llame para un servicio. Dígale al técnico qué codigo estaba pestañeando.

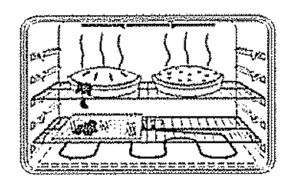
OPERACION
Consejos Para Cocinar En El Horno

OLOR U OLOR FUERTE

Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y del aislante. Para ayudar a eliminar este olor, **ventile la habitación abriendo una ventana o usando una campana de ventilación.**

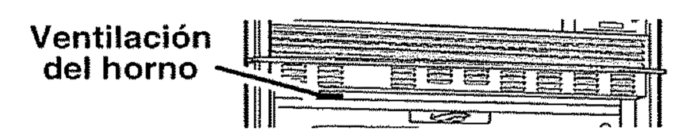
PAPEL DE ALUMINIO

IMPORTANTE: Nunca cubra el fondo del horno o la parrilla del horno con papel de aluminio. El uso inadecuado puede causar una mala circulación del calor, pobres resultados al hornear, y podría dañar el acabado del horno. Para prevenir manchas debido a derrames, usted podría colocar un pedazo de papel de aluminio o una bandeja para galletas sobre la parrilla debajo de la comida que se podría derramar.



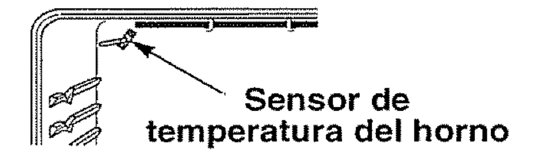
VENTILACION DEL HORNO

La ventilación del horno está ubicada debajo del panel de control. Esta área se podría calentar mucho durante el uso del horno. Es normal que salga vapor de la ventilación y/o que se produzca humedad debajo cuando el horno no esté en uso. La ventilación es importante para la correcta circulación del aire. **Nunca obstruya la ventilación.**



SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO

En la parte trasera del horno usted notará un pequeño tubo. Esto es un sensor de calor que mantiene la temperatura del horno. Nunca mueva o doble este tubo.



PRECALENTAMIENTO

El precalentamiento es subir la temperatura a la temperatura que va a usar cuando hornee. Permita que el horno se precaliente bien cuando las recetas requieren precalentamiento.

ZONA DE TEMPERATURA BAJA

La zona de temperatura baja de su horno (entre 170°F y 200°F) está disponible para mantener tibios los alimentos que se hau cocinado calientes. Sin embargo, los alimentos no se deberían mantener a estas bajas temperaturas por más de 2 horas.

LUZ DEL HORNO

OVEN LIGHT

Para prolongar la vida del foco de las luces del horno, siga estos consejos. Siempre apague las luces cuando el horno no esté en uso ó durante un ciclo de limpieza. Si la luz del horno se deja encendida por un largo período de tiempo, el horno estará tibio cuando abra la puerta debido al calor generado por el foco de las luces del horno.

OPERACION

Consejos Para Cocinar En El Horno

EL TIPO DE MARGARINA AFECTA LA CALIDAD DEL HORNEADO

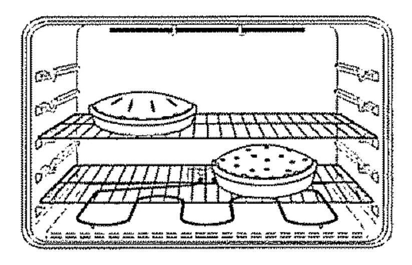
La mayoría de las recetas para hornear han sido desarrolladas utilizando productos con un alto contenido de manteca tales como mantequilla y margarina (80% de manteca por peso—el requerimiento federal para los productos marcados "margarina"). Usted obtendrá malos resultados si los queques, pasteles, tortas, galletas, o dulces son hechos con mantequilla con bajo contenido de manteca. Las mantequillas y margarinas con bajo contenido de aceite contienen menos manteca y más agua. El alto contenido de agua de la mantequilla o margarina afecta la textura y el sabor de sus recetas para hornear favoritas. Mientras más bajo sea el contenido de manteca de la mantequilla o margarina, más se notarán estas diferencias. Para asegurar los mejores resultados, use margarina, mantequilla u otras barras de estos productos que contengan por lo menos 70% de aceite vegetal.

CICLO DE LOS ELEMENTOS

El Sensor de Temperatura del Horno en la parte trasera del horno mide y controla continuamente la temperatura dentro del horno. Para mantener una temperatura programada constante, los elementos harán un ciclo de encendido y apagado mientras el horno cocina.

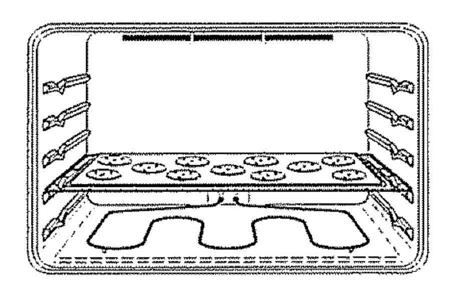
COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

Los resultados del horneado será mejor si las cacerolas para hornear están centradas en el horno lo más posible. Si está horneando con más de un utensilio, colóquelos de manera que cada uno tenga por lo menos de 1" a 1½" de espacio de aire a su alrededor. Coloque los utensilios de manera que ninguno quede directamente encima de otro.



UTENSILIOS

LAS BANDEJAS BAJAS para galletas permiten que el aire circule alrededor de las galletas para que se doren en forma pareja.



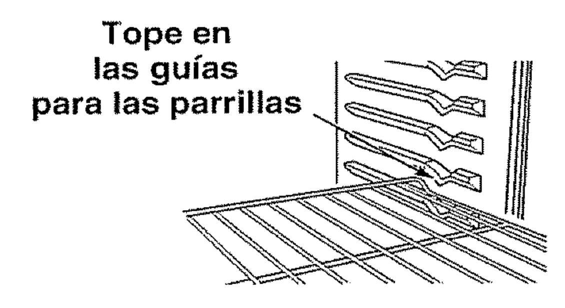
LOS UTENSILIOS BRILLANTES son perfectos para que los queques y panes rápidos tengan una corteza café dorada.

UTENSILIOS DE VIDRIO, OSCUROS CONTRA PEGADURAS, U OPACOS POR LA EDAD son perfectos para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que tengan una corteza café. La temperatura del horno se debería reducir en 25°F.

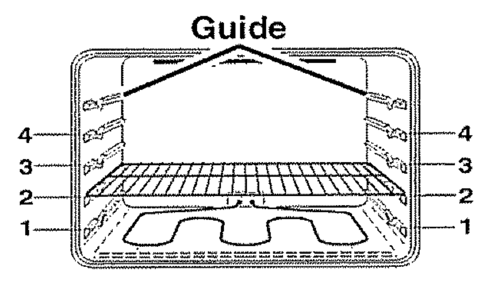
OPERACION
Consejos Para Cocinar En El Horno

PARRILLAS DEL HORNO

Las parrillas del horno están diseñadas con topes, una conveniencia y también una precaución de seguridad. Cuando las parrillas están colocadas correctamente en el horno, las guías tienen un tope para prevenir que las parrillas se den vuelta cuando se sacan del horno. Este diseño permite que las parrillas puedan ser insertadas de sólo una manera.



La posición de más arriba es solamente una guía. No puede ser usada como posición para una parrilla.



Siempre coloque las parrillas del horno en la posición correcta cuando el horno esté frío.

AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO

Usted podría pensar que su horno nuevo cocina diferentemente al horno que reemplazó. Le recomendamos que use su horno nuevo por varias semanas para que se familiarice más con él, siguiendo los tiempos que se dan en la receta como una guía. Si cree que su horno está funcionando demasiado caliente o frío para su preferencia, vea Ajustes-Hágalos Usted Mismo en la parte de atrás de este manual para hacer los ajustes.

CUANDO USE UN COMIENZO DEMORADO

Cuando use su conveniente operación de Comienzo Demorado, los alimentos tales como productos lácteos, pescado, aves, etc., nunca se deberían dejar expuestos por más de una hora antes de ser cocinados. La temperatura ambiente y el calor de la luz del horno promueven el crecimiento de bacterias.

NO MIRE

Si abre la puerta frecuentemente para mirar los alimentos, causará una pérdida de calor y malos resultados cuando hornee

OPERACION

Cómo Hornear

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

BAKE

1. Empuje el botón **BAKE.**



2. Empuje los botones con los **NUMEROS** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.



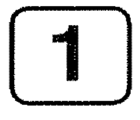
3. Empuje el botón **START**.

COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

Para programar que el horno cocine por un tiempo específico y se apague automáticamente.

BAKE

1. Empuje el botón **BAKE**.



2. Empuje los botones con los **NUMEROS** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.



3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.



4. Empuje los botones con los **NUMEROS** para programar la cantidad de tiempo que prefiere para cocinar los alimentos.



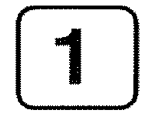
5. Empuje el botón **START**.

COMO HORNEAR EN FORMA DEMORADA

Para programar que el horno empiece en forma demorada, cocine por un tiempo específico y se apague automáticamente.



1. Empuje el Botón **BAKE**.



2. Empuje los botones con los **NUMEROS** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.



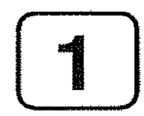
3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.



4. Empuje los botones con los **NUMEROS** para programar la cantidad de tiempo que prefiere para cocinar los alimentos.



5. Empuje el botón **DELAY START TIME**.



6. Empuje los botones con los **NUMEROS** para programar la hora del día en la cual prefiere que el horno se encienda.



7. Empuje el botón **START**.

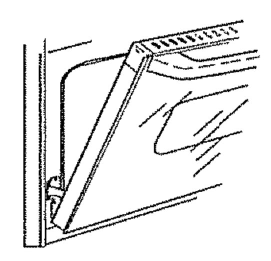
Estas operaciones del horno se pueden usar para asar. El horno se apagará al término del tiempo para cocinar a menos que el programa para mantención de temperatura se haya activado. (Vea la sección de "Cómo Programmar Funciones Especiales.")

OPERACION

Cómo Asar A La Parrilla

REGLAS GENERALES

Asar es cocinar al calor directo del elemento superior. La puerta del horno debería permanecer abierta en la posición de tope para asar cuando ase a la parrilla

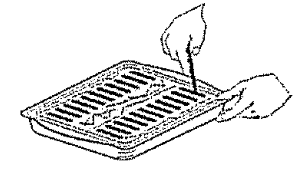


No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su estufa. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



Cuando use papel de aluminio, el papel de aluminio debe estar moldeado firmemente a la parrilla y los cortes en el papel deben coincidir con los cortes de la parrilla. Esto permite que la grasa y los líquidos caigan a la cacerola, evitando que se produzca un incendio y humo excesivo.

Siempre saque la cacerola y la parrilla del horno. Guardar y olvidar una cacerola para asar sucia en el horno es un peligro para producir un incendio o humo.



El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda cocinar la carne y las aves completamente—la carne a un calor INTERNO de por lo menos 160°F y las aves a un calor INTERNO de por lo menos 180°F. El cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.

Mientras más cerca coloque los alimentos del elemento para asar, más rápido se dorarán por afuera, pero quedando rojo o rosado en el centro.

Colocando las carnes lejos del elemento permitirá que las carnes se cocinen en el centro mientras se doran por afuera. Usando estas posiciones, cocine el lado 1 por lo menos 2 minutos más que el lado 2. Si su horno está conectado a 208 voltios, usted podría usar una posición de parrilla más alta y/o cocinar los alimentos por más tiempo.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia personal afectará el asado a la parrilla. Esta tabla está basada en carnes a la temperatura del refrigerador.

ALIMENTO	POSICION DE PARRILLA	TIEMPO TOTAL (minutos)
Bistec 1" de grueso	3	9–11
Tortas de carne molida - 1" de grueso	3	16–18
Chuletas de cerdo - 1/2" de grueso	3	27–29
Pescado (filetes)	3	11–13
Pollo (presas)	2	45–55

COMO ASAR A LA PARRILLA

1a. Empuje el botón **BROIL.(Esto automáticamente programa ASADO en HI-ALTO)**

1b. Mientras el indicador de programa pestañea en el dial, empuje nuevamente el botón **BROIL** si prefiere asar en **BAJO (LO)**. Ase en **LO (BAJO)** para cocinar bien alimentos tales como aves o cortes de carne gruesos sin que se doren demasiado.

2. Empuje el botón **START**.

3. Cuando termine de asar, empuje el botón **CLEAR/OFF**.

OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales Del Control

El nuevo control a botones tiene programas adicionales que usted puede seleccionar. Las funciones para cocinar, limpiar y cronómetros no deben estar en uso

APAGADO DESPUES DE HORNEAR POR 12 HORAS Y DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA POR 3 HORAS

El control se programa automáticamente para apagarse después de hornear por 12 horas o después de asar a la parrilla por 3 horas en caso que se le olvide y deje el horno encendido. Si desea eliminar este programa:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, por 3 segundos, el botón **BAKE** y **BROIL**, hasta que el dial muestre **"SF"**
2. Empuje el botón **DELAY START TIME**. El dial muestra **"12Shdn"** (apagado en 12 horas) Empuje el botón **DELAY START TIME** nuevamente. El dial mostrará **"no Shdn"** (no apagado).
3. Empuje el botón **START**.

SELECCION DE TEMPERATURA EN FAHRENHEIT O CENTIGRADOS

El control del horno está programado para la selección de temperaturas en Fahrenheit. La mayoría de las recetas se dan usando la escala Fahrenheit. Seleccion de temperatura en grados Fahrenheit y Centigrados. Usted puede cambiar esto para usar la selección en Centígrados.

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF"**
2. **(a)** Empuje el botón **BROIL**. El dial del control mostrará el signo para grado y **"F"**
   (b) Empuje el botón **BROIL** nuevamente. Esto cambiará **F°** (Fahrenheit) a **C°** (Centígrado)
3. Empuje el botón **START**

RELOJ A 12 HORAS, HORA MILITAR DE 24 HORAS O EN BLANCO

Su control está programado para usar el reloj en 12 horas. Si usted prefiere usar Hora Militar de 24 horas o poner el dial en blanco.

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, por 3 segundos, el botón **BAKE** y **BROIL** hasta que el dial muestre **"SF"**
2. **(a)** Empuje el botón **CLOCK**. El dial mostrará **"12hr"** Si ésta es su selección, empuje el botón **START**.
   (b) Empuje el botón **CLOCK** nuevamente. El dial mostrará **"24hr"** Ejemplo: 5:00 en el reloj de 12 horas leerá 17:00 en el reloj de 24 horas. Si ésta es su selección, empuje el botón **START**
   (c) Empuje el botón **CLOCK** nuevamente. El dial ahora mostrará **"OFF"** (La hora no se mostrará en el dial) Si ésta es su selección, empuje **START**. La hora no se mostrará en el dial. La función para programas demorados no funciona cuando el reloj está apagado.

CONTROL DE CIERRE

El control le permitirá cerrar los botones de manera que no se puedan activar cuando los empuje. Si se preocupa de dejar el horno sin supervisión, active este programa.

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, por 3 segundos, los botones **BAKE** y **BROIL** hasta que el dial muestre **"SF"**
2. **(a)** Empuje el botón **CLEAN**. El dial muestra **"LOC OFF"** (cierre inactivo)
   (b) Empuje el botón **CLEAN nuevamente**. El dial mostrará **"LOC ON"** (cierre activado).
3. Empuje el botón **START**.

Este programa se puede seleccionar solamente cuando el horno no está en uso. Cuando este programa esté activado, el control sonará y el dial mostrará **"LOC,"** si se empuja un botón.

MANTENCION DE TEMPERATURA

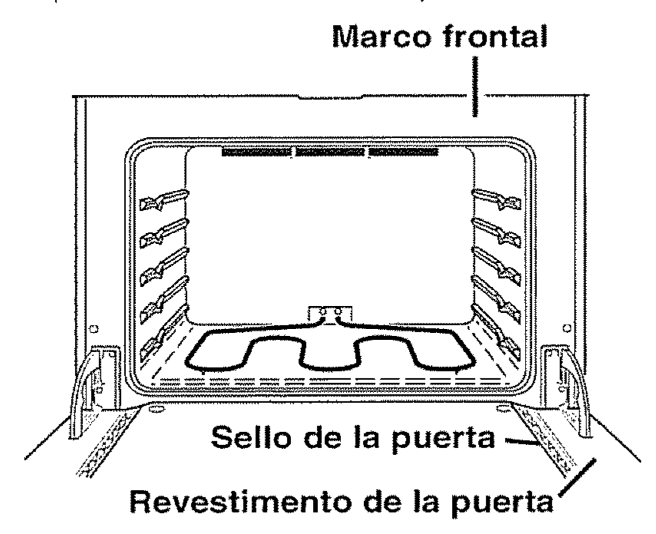
El nuevo control tiene un programa de mantención de temperatura para cocinar automáticamente solamente que mantendrá la comida que ha sido cocinada tibia hasta 3 horas después que el cocinado automático termina. Para activar este programa:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, por 3 segundos los botones **BAKE** y **BROIL** hasta que el dial muestre **"SF."**
2. **(a)** Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**. El dial mostrará **"HLd OFF"**
   (b) Empuje el botón **OVEN COOKING TIME nuevamente para activar este programa.** El dial mostrará **"HLd ON"**
3. Empuje el botón **START**.

CUIDADO Y LIMPIEZA
El Ciclo De Autolimpieza

COMO PREPARAR SU HORNO PARA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

1. Saque la cacerola y la parrilla para asar, utensilios, y cualquier papel de aluminio que podría quedar en el horno.
2. Si su horno está equipado con parrillas de níquel, las mismas deben ser removidas. Si su horno está equipado con parrillas cubiertas de porcelana gris, las mismas deben ser removidas durante el ciclo de limpieza automática.
3. La suciedad sobre el marco frontal y afuera del sello del revestimiento de la puerta necesitará ser limpiada a mano.



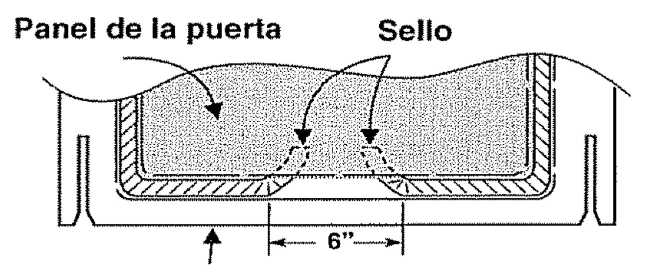
Limpie estas áreas con agua caliente, lanillas con jabón o limpiadores como Soft Scrub para sacar cualquier suciedad. Enjuague bien con agua limpia y seque.

No use limpiadores de hornos – Ningún limpiador de hornos para usos comerciales o revestimiento de protección debe ser usado en el interior o alrededor del horno.

4. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno.
5. No limpie el sello de la puerta del horno. El material de fibra de vidrio de la puerta del horno no soporta la abrasión. Es esencial que el sello permanezca intacto. Si nota que se está gastando o trizando, debería ser reemplazado.

SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

El sello de la puerta está diseñado para que tenga un espacio de 5"– 6" en el fondo del horno.



Esto permite la circulación adecuada del aire. Es normal que su horno dé la apariencia de no tener un buen sello sobre el horno. Esto se debe al sello. La ubicación del sello sobre la puerta mantiene la puerta sellada y previene cualquier pérdida de calor.



Los utensilios nunca se deberían dejar dentro del horno durante un ciclo de limpieza.

Las parrillas de níquel del horno se podrían limpiar durante el ciclo de autolimpieza, pero perderán su brillo y se pondrán dificiles de deslizar. Si decide dejarlas dentro durante el ciclo de limpieza, páseles aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.

Las parrillas cubiertas de porcelana gris pueden ser limpiadas con seguridad en el interior del horno durante el ciclo de limpieza automática. Si usted le pasa un trapo parcialmente empapado con aceite vegetal después del ciclo ayudará a que la limpieza sea más eficiente.

Durante el primer ciclo de limpieza, ventile la habitación con una ventana abierta o una campana de ventilación.

CUIDADO Y LIMPIEZA
Ciclo De Autolimpieza

COMO PROGRAMAR UN CICLO DE LIMPIEZA

El Ciclo de Limpieza está programado para 4 horas, pero usted podría cambiar esto desde 3 horas si el horno esta levemente sucio a 5 horas si el horno está muy sucio.



1. Empuje el botón **CLEAN**. Mostrará 4 horas en el dial.



2. Si desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, empuje el botón de los **NUMEROS**.



3. Empuje el botón **START**.

COMO DETENER UN CICLO DE LIMPIEZA

Simplemente empuje el botón **CLEAR/ OFF**. Usted necesitará esperar a que la temperatura del horno baje más que la temperatura de enganche (aprox. 1 hora) antes de tratar de abrir la puerta. **"Locked Door"** desaparecerá del dial.

DESPUES DEL CICLO

Después del ciclo usted podría notar un poco de cenizas blancas en el horno. Simplemente límpielas con un paño o esponja húmeda.

Si algunas manchas blancas persisten, friéguelas con una lanilla de acero con jabón. Asegúrese de enjuagar bien. Estas son generalmente depósitos de sal que no se pueden sacar durante el ciclo.

Si por alguna razón usted no queda satisfecho con los resultados de la limpieza, simplemente repita el ciclo.

COMO EMPEZAR UN CICLO DEMORADO



1. Empuje el botón **CLEAN**.



2. Si desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, empuje el botón de los **NUMEROS**.



3. Empuje el botón **DELAY START TIME**.



4. Empuje los botones con los **NUMEROS** para programar la hora de comienzo del ciclo.



5. Empuje el botón **START**.

CUIDADO Y LIMPIEZA
Limpieza Microondas

INTERIOR DEL HORNO (Fondo y Techo)

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Paño húmedo
- Lanilla para fregar de plástico
- Detergente líquido para platos
- Agua tibia

Limpie con un detergente para platos suave y agua, entonces enjuague bien con un paño húmedo. Si desea, puede hacer hervir un contenedor con agua en el horno usando energía de microondas. Esto ayudará a soltar la suciedad. Para suciedad difícil de limpiar, limpie cuidadosamente con una lanilla para fregar de plástico. **No use limpiadores abrasivos que puedan rayar on dañar la superficie. No utilice esponjas de metal para limpiar; algunos trozos de material pueden desprenderse y causar choques eléctricos.**

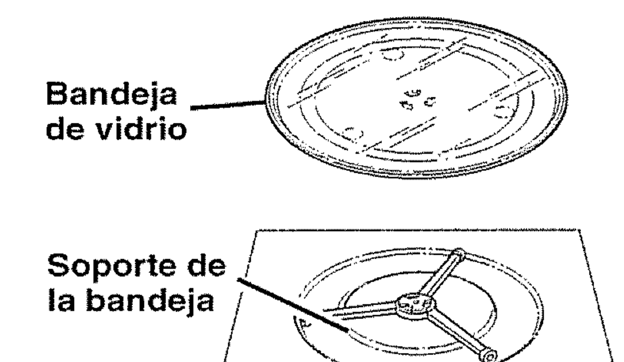
FONDO DEL INTERIOR DEL HORNO MICROONDAS

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Lanilla para fregar de nilón no abrasiva
- Limpiadores no abrasivos
- Agua tibia
- detergente para platos

COMO SACAR LA BANDEJA GIRATORIA

Tome la bandeja giratoria de ambos lados y levántela derecho hacia arriba.



COMO LIMPIAR

Lave con jaboncillo tibio. Para suciedad más difícil de limpiar, friegue suavemente con una lanilla de nilón y un limpiador que no sea abrasivo. Enjuague bien.

COMO COLOCAR LA BANDEJA GIRATORIA DE VIDRIO

Coloque la bandeja giratoria de vidrio, asegúrese que la bandeja giratoria de vidrio esté bien alineada con el soporte de la bandeja giratoria.

INTERIOR DEL VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO MICROONDAS

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Paño suave
- Agua tibia
- Detergente para platos

Limpie las salpicaduras o derrames mientras están tibios. Use un detergente para platos suave y agua tibia, luego enjuague con agua limpia, seque con un paño suave.

SUPERFICIES EXTERIORES DEL HORNO

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Agua tibia
- Paño suave
- Detergente para platos

Limpie con un detergente para platos suave y agua tibia. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.

PANEL DE CONTROL MICROONDAS

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Paño suave

Abra la puerta del horno para prevenir que el horno se encienda mientras lo está limpiando. Limpie el panel de control con un paño húmedo. Seque inmediatamente con un paño seco para prevenir manchas.

Limpieza Horno Inferior

PANEL DE CONTROL

QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

No use limpadores abrasivos, limpiadores industriales, o blanquedores (cloro).

PARA LIMPIAR

Limpie con agua tibia con jabón Enjuague y seque bien

CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA

QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Lanillas de acero con jabón
- Limpiador comercial para hornos

COMO LIMPIAR

Permita que la cacerola se remoje Ponga detergente para platos sobre la parrilla y cubra con un paño o una toalla húmeda por un rato Friegue a medida que sea necesario. Lave, enjuague, y seque bien Usted también podría poner la cacerola y la parrilla en la lavadora de platos.

PARRILLAS DEL HORNO

QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR

- Detergente para platos
- Lanillas con jabón
- Agua tibia

PARA LIMPIAR

Lave y enjuague bien.

PARA SACAR

Tire las parrillas hacia afuera y hacia arriba.

PARA COLOCARLAS NUEVAMENTE

Coloque la parte levantada de la parrilla sobre un par de guías para parrillas. Empuje hasta que llegue a un tope, levante el frente de la parrilla hasta que la parte de atrás se deslice fácilmente bajo el tope Empuje la parrilla hacia el horno

PAREDES DEL HORNO

Limpie solamente para retocarlas entre ciclos de limpieza. Use detergentes líquidos para platos, agua tibia, o lanillas con jabón. Enjuague bien después de limpiar y seque.

NUNCA USE LIMPIADORES PARA HORNOS DENTRO O ALREDEDOR DE CUALQUIER PARTE DEL HORNO.

Cuando limpie, asegúrese de no doblar o mover el sensor de la temperatura ubicado en la pared trasera del horno.

VIDRIO

QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR

- Limpiador para vidrio
- Toallas de papel
- Soda para hornear

PARA LIMPIAR

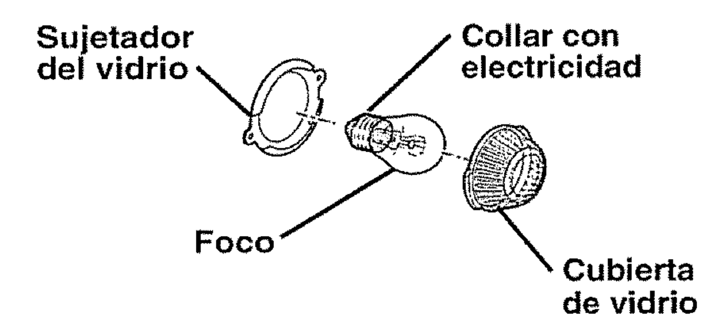
Para limpieza diaria, use un limpiador para vidrios y una toalla de papel. Para suciedad pesada, use una pasta de soda para hornear y agua. Enjuague bien.

CUIDADO Y LIMPIEZA
Partes Removibles

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



PRECAUCION: Desconecte el poder eléctrico hacia el horno en la caja del circuito principal o en la caja de los fusibles antes de tratar de reemplazar el foco de la luz del horno. No toque un foco de la luz caliente con las manos mojadas o con un paño húmedo. Espere a que el foco se enfríe y use un paño seco.



COMO SACAR LA CUBIERTA

1. Desconecte el paso de la electricidad al horno en el interruptor del circuito principal o en la caja de los fusibles.
2. Tome la cubierta de vidrio y hágala girar 1/4 de vuelta contra el reloj hasta que las aletillas de la cubierta de vidrio pasen por sobre las ranuras del sujetador del vidrio.

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ

Desatornille el foco de la luz y reemplácelo con un foco para aparator eléctricos de 40 watts.

PARA REEMPLAZAR LA CUBIERTA

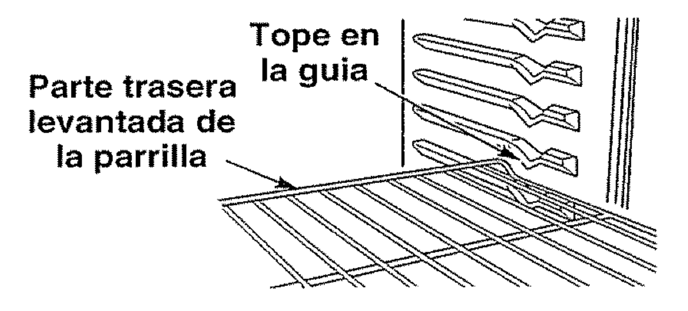
1. Coloque las aletillas de la cubierta de vidrio en la ranura del sujetador del vidrio.
2. Haga girar la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en dirección del reloj.
3. Reconecte la electricidad al horno.

Para mejorar la luz dentro del horno, limpie la cubierta de vidrio frecuentemente con un paño mojado. **Precaución: Esto se debería hacer solamente cuando el horno está completamente frío.**

PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Lanas para fregar o lanilla con jabón



COMO SACAR

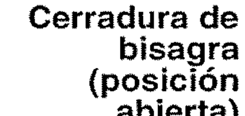
1. Tire las perrillas hasta la posición de tope.
2. Levante el frente de la parrilla y deslícela bajo el tope de la guía para las parrillas.

PARA LIMPIAR

Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla con jabón. Enjuague bien. Las parrillas cubiertas de porcelana gris pueden ser limpiadas con seguridad en el interior del horno durante el ciclo de limpieza automática.

PARA COLOCAR NUEVAMENTE

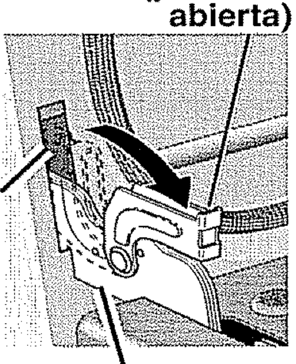
1. Coloque la parte levantada de atrás de la parrilla sobre las guías.
2. Levante el frente de la parrilla hasta que la parte levantada de atrás se deslice por debajo del tope de las guías.
3. Deslice la parrilla hasta atrás.



COMO SACAR

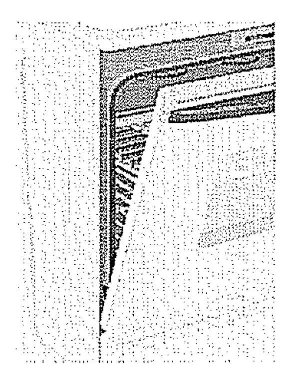
1. Abra la puerta completamente.
2. Empuje los topes de las bisagras hacia abajo hacia el marco de la puerta, a la posición de abierto. Esto podría requerir un destornillador de cabeza plana.

Cerradura de bisagra (posición abierta)



Brazo de la bisagra

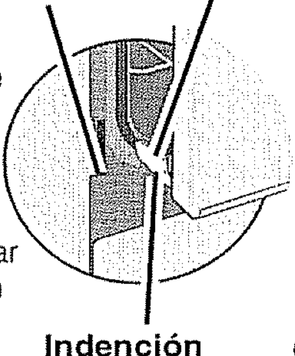
3. Tome firmemente los lados de la puerta de arriba.
4. Cierre la puerta a la posición de saque la cual se encuentra entre la posición intermedia y totalmente cerrada.
5. Levante la puerta y haga un movimiento de extracción hasta que el brazo de la bisagra salga de la ranura.



Posición de saque

COMO PONERLA NUEVAMENTE

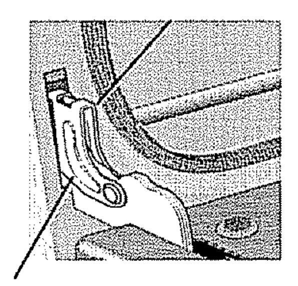
1. Tome firmemente los dos lados de la puerta de arriba.
2. Con la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque la hendidura del brazo de la bisagra dentro del borde del fondo de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar totalmente asentada en el fondo de la ranura.

Puerta removible del horno (cont.)

3. Abra completamente la puerta.
4. Empuje los topes de las bisagras hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, a la posición de cierre.
5. Cierre la puerta del horno.

Posición de cierre



Brazo de bisagra sellada

COMO LIMPIAR AFUERA DE LA PUERTA

- Use jabón y agua para limpiar bien la superficie, lados, y frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Usted también podría usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio exterior de la puerta. No permita que el agua gotee dentro de las aberturas de la ventilación.
- Los derrames de salsas para aliñar, jugos de fruta, salsas de tomate, y materiales para sasonar que contengan ácidos podrían causar una descoloración y se deberían limpiar inmediatamente. Cuando la superficie se enfríe, limpie y enjuague.
- No use limpiadores para hornos, polvos para limpiar, o abrasivos duros en la parte exterior de la puerta.
- Si cualquier mancha sobre la moldura de la ventilación de la puerta persiste, use un limpiador abrasivo suave y un fregador de esponja para mejores resultados.

COMO LIMPIAR ADENTRO DE LA PUERTA

- Debido a que el área dentro del sello se limpia durante el ciclo de autolimpieza, usted no necesita limpiar esto a mano.
- El área afuera del sello y el revestimiento de la puerta se pueden limpiar con una lanilla llena con jabón, agua caliente, y detergente. Enjuague bien con una solución de vinagre y agua.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Para ahorrar tiempo y dinero, antes de llamar para un servicio, revise la lista de más abajo para cualquier problema que usted crea que tiene con el funcionamiento de su estufa. Si el problema es algo que usted no puede reparar, use los Números de Servicio para el Consumidor que se encuentran al final de este guía. **Cuando haga un llamado, tenga disponible el número de modelo, número de serie, lista de partes para reparaciones, guía para el uso y cuidado y la fecha de compra.**

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El dial del control pestañea una "F" seguida por un número o letra.	Mal funcionamiento de el horno.	Empuje el botón **CLEAR/OFF.** Permita que la estufa se enfríe por una hora y ponga nuevamente el horno en funcionamiento. Si el problema se repite, llame para un servicio.
El horno y los controles del horno no funcionan.	**a.** No pasa electricidad a el horno **b.** El reloj está en la función en blanco	**a.** Revise la caja del circuito o los fusibles. Asegúrese que el cordón de la corriente esté enchufado **b.** Vea la sección de "Cómo Programmar Funciones Especiales" en este manual.
La temperatura del horno parece estar inexacta.	Calibración del control del horno.	Vea las instrucciones para ajustar la temperatura que siguen esta sección.
La puerta del horno no se desengancha.	El ciclo de limpieza no ha terminado	La temperatura del horno debe bajar a menos de la temperatura de enganche antes que la puerta pueda abrirse
La luz del horno no funciona.	**a.** Interruptor de la luz en posición de apagado **b.** Foco de la luz está suelto o quemado.	**a.** Revise la posición del interruptor de la luz del horno **b.** Revise el foco de la luz del horno.
El horno no acepta programa para hornear.	Se seleccionó la opción en grados Centígrados.	Vea la sección de funciones especiales.
El horno no se limpió o los resultados fueron malos.	**a.** Los controles no se pusieron bien. **b.** El horno estaba demasiado sucio **c.** El ciclo de limpieza fue interrumpido.	**a.** Lea la sección de autolimpieza de este manual. **b.** Los derrames grandes se deberían limpiar antes de programar un ciclo. Usted también podría repetir el ciclo. **c.** El ciclo de limpieza normal debería ser de 4 horas.
La parrilla del horno no se desliza con facilidad.	Las parrillas de níquel fueron dejadas en el interior del horno durante el proceso de limpieza automática.	Pásele un trapo parcialmente empapado con aceite vegetal para limpiarlo

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El horno humea.	a. Horno sucio. b. Mal uso de papel de aluminio. c. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno.	a. Vea que no hayan derrames grandes. b. No se recomienda el uso del papel de aluminio c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.
El horno emite un olor.	a. El aislante del horno podría emitir un olor durante los primeros usos. b. No limpiar el exceso de suciedad antes del ciclo de autolimpieza.	a. Ponga el horno en un ciclo de autolimpieza para acelerar el proceso de eliminar el olor. b. Limpie el exceso de suciedad antes de comenzar un ciclo de autolimpieza.
No se puede cocinar en el microondas.	El cronómetro de la cocina está en operación	Use el cronómetro del horno inferior. (No se puede cocinar en el microondas y usar el cronómetro de la cocina a la misma vez).
Los alimentos no se hornean adecuadamente.	a. El horno no se precalentó. b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta. d. Uso incorrecto del papel de aluminio. e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado. f. La temperatura del horno necesita ajuste. g. El horno o la parrilla del horno no están niveladas. h. Controles del horno mal puestos.	a. Asegúrese de precalentar hasta que suene el tono, cuando la receta lo requiera. b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para cocinar en el Horno. c. Mantenga la ventilación despejada. d. No cubra las parrillas cuando hornee e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos. f. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección g. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación. h. Vea la sección para hornear.

Todo esto es normal en su Horno Microondas:

- Escape de vapor alrededor de la puerta.
- Reflección de luz alrededor del marco exterior de la puerta.
- Ruido apagado mientras el horno está en uso.
- El ventilador del microondas podría operar con ambos hornos apagados. Está enfriando el control y se apagará solo.
- Disminución de la luz del horno y cambio en el sonido del ventilador podrían ocurrir si se opera a un nivel de poder que no sea alto.
- Algo de interferencia con la TV y radio se podría notar cuando use el horno microondas. Es similar a la interferencia causada por otros aparatos eléctricos pequeños y no indica un problema con su horno.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Los alimentos no se asan adecuadamente.	a. Posición incorrecta de la parrilla.	a. Revise la posición de las cacerolas, vea la sección para asar a la parrilla
	b. El horno se precalentó.	b. No precaliente cuando ase a la parrilla.
	c. Mal uso de papel de aluminio.	c. Lea la sección para asar a la parrilla.
	d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla.	d. Abra la puerta a la posición de tope para asar.
	e. Bajo voltage (208 Voltios).	e. Use una posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo
	f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar.	f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla.
	g. Controles del horno mal puestos.	g. Vea la sección para asar.
Las comidas se cocinan demasiado o muy poco	a. Insuficiente cantidad de tiempo cuando se cocina con la función de tiempo porque las temperaturas iniciales de los alimentos varían mucho.	a. La variación de la densidad de la comida algunas veces requiere más tiempo de cocción.
	b. Se programó un nivel de poder incorrecto.	b. ¿Es la receta probada y confiable?
	c. El plato no se hizo girar, no se revolvió como lo requiere la receta.	c. Siga las instrucciones de la receta.
	d. Demasiados platos en el horno a la misma vez	d. No llene demasiado el horno.
	e. Los alimentos no se descongelaron bien.	e. Vea la sección de la descongelación del manual.
	f. Mal uso de las cubiertas.	f. Siga las instrucciones en este manual y en la receta.

AJUSTES DE TEMPERATURA – "HAGALOS USTED MISMO"

Usted podría pensar que su nuevo horno cocina diferentemente al horno que reemplazó. Recomendamos que use su horno nuevo unas pocas semanas para que se familiarice con él, siguiendo los tiempos que se dan en las recetas como una guía.

Si cree que su nuevo horno está funcionando demasiado caliente (quema la comida) o no calienta lo suficiente (la comida no queda bien cocida) usted mismo puede ajustar la temperatura. La apariencia y la textura de los alimentos son mejores indicadores de la exactitud de un horno que un termómetro. Estos termómetros pueden variar entre 20-40 grados de la verdarer temperatura del horno. Además, la puerta se tiene que abrir para leer estos termómetros. Abrir la puerta cambiará la temperatura del horno.

Para decidir en cuánto cambiar la temperatura, suba la temperatura del horno en 25 grados (si los alimentos no quedan bien cocidos) o baje la temperatura en 25 grados (si la comida se quema) de la temperatura de la receta, luego hornee. Los resultados de esta "prueba" le deberían dar una idea de cuánto se debería cambiar la temperatura.

COMO HACER LOS AJUSTES

BAKE + BROIL

1. Mientras el horno no está en uso, empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL**, por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF."**

BAKE

2. Emuje el botón **BAKE**. Un número puesto en fábrica de dos dígitos aparecerá en el dial, generalmente "00."

Si piensa que el horno no está suficientemente caliente,

1

3a. Empuje el botón con la flecha **NUMEROS** para **aumentar (+)** la temperatura hasta un máximo de **+35°F**.

Si piensa que el horno está demasiado caliente,

BAKE



3b. Empuje el botón con la flecha **BAKE y NUMEROS** para **bajar (-)** la temperatura hasta un máximo de **-35°F**.

START

4. Empuje el botón **START**.

Este aumento o disminuición en la posición de la temperatura permanecerá en la memoria hasta que los pasos de arriba sean repetidos. Un corte de corriente no afectará esta posición.

Las temperaturas para asar a la parrilla no serán afectadas.

NOTAS



GARANTIA DEL HORNO DE PARED EMPOTRADO

UN AÑO COMPLETO DE GARANTÍA PARA TODAS LAS PARTES

Si, dentro de un año de la fecha de instalación, cualquier parte deja de funcionar adecuadamente debido a un defecto en el material o la obra de mano, Sears la reparará o reemplazará, a nuestra opción, sin costo.

GARANTÍA DEL MAGNETRÓN COMPLETA DE CINCO AÑOS

Por cinco años a partir de la fecha de instalación si el magnetrón fallara por un defecto en los materiales o mano de obra, Sears lo reparará sin costo.

Si el producto está sujeto a un uso diferente al residencial privado, la anterior garantía sólo estará vigente por 90 días únicamente.

EL SERVICIO DE GARANTIA ESTA DISPONIBLE PONIENDOSE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado.

Sears Roebuck and Co. Dept. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

Para ampliar el valor de su horno, compre un contrato de mantenimiento Sears.

Años de cobertura de propiedad	1er año	2do año	3er año
1. Reemplazo de las partes defectuosas	G	CM	CM
2. Revisión de mantenimiento preventivo anual a solicitud de usted	CM	CM	CM

G - Garantía CM - Contrato de Mantenimiento

Los aparatos electrodomésticos Kenmore están diseñados, fabricados y probados por años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato electrodoméstico podría requerir un servicio cada cierto tiempo. El Contrato de Mantenimiento Sears le ofrece un excelente programa de servicio para su producto.

La tabla de arriba muestra los beneficios adicionales que un Contrato de Mantenimiento Sears ofrece comparado a una Garantia Sears.

Póngase en contacto con su Servicio de Ventas de Sears o con un Centro de Servicio Sears para comprar un Contrato de Mantenimiento Sears.

Get it fixed, at your home or ours!

For repair of major brand appliances **in your own home . . .**
no matter who made it, no matter who sold it!

1-800-4-MY-HOME® Anytime, day or night
(1-800-469-4663) (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

For repair of carry-in products like vacuums, lawn equipment and electronics, call for the nearest **Sears Parts and Repair Center.**

1-800-488-1222 Anytime, day or night (U.S.A. only)

www.sears.com

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself, call **Sears PartsDirect℠!**

1-800-366-PART 6 a.m. – 11 p.m., 7 days a week
(1-800-366-7278) (U.S.A. only)

www.sears.com/partsdirect

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement or Sears Maintenance Agreement:

1-800-827-6655 (U.S.A.)
7 a.m. – 5 p.m., CST, Mon. – Sat.

1-800-361-6665 (Canada)
9 a.m. – 8 p.m. EST, M – F, 4 p.m. Sat.

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:
1-888-SU-HOGAR℠
(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français :
1-800-LE-FOYER^MC
(1-800-533-6937)
www.sears.ca



© Sears, Roebuck and Co.

® Registered Trademark / ™ Trademark / ℠ Service Mark of Sears, Roebuck and Co.
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica / ℠ Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.